Хелен Спраклинг

ИСКУССТВО СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге вы найдете много полезной информации о правилах поведения за столом в кругу друзей, на званом обеде, на свадьбе и за чашкой кофе. Вы узнаете, как приглашать гостей, научитесь сочетать цвет и форму посуды с окружающей обстановкой. Книга поможет вам составить меню, выбрать подходящую посуду и скатерть, изысканно украсить стол, создать свободную доброжелательную атмосферу.

- Хелен Спраклинг
  - Введение
  - Глава 1
  - Глава 2
  - Глава 3
  - Глава 4
  - Глава 5
  - Глава 6
  - Глава 7
  - Глава 8
  - Глава 9
  - Глава 10
  - Глава 11
  - Глава 12
  - Глава 13
  - Глава 14
  - Глава 15
  - Глава 16
  - Глава 17
  - Глава 18
  - Глава 19
  - Глава 20
  - Глава 21
  - Глава 22
  - Глава 23
  - Глава 24
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4

Хелен Спраклинг
Искусство столового этикета

Посвящается Кэти и памяти Н.С.

Введение

Старая пословица, которая гласит, что пища и вино хороши не благодаря деньгам, а благодаря хорошему столу, верна до сих пор. Но если изысканная пища и вино дорого стоят, то хорошие манеры можно приобрести практически бесплатно, тогда как они могут дать просто бесценную отдачу. Удивительно много книг описывают, что следует есть, и только некоторые говорят, как это правильно делать. Именно по этой причине я взялась за написание этой книги.

В наши дни в повседневную жизнь почти каждого дома в той или иной мере вошло искусство. Что касается пищи, то частью этого искусства является умелая сервировка и подача блюд. Я думаю, что красота является жизненной потребностью человека. Без сомнения, хорошая сервировка стола способствует и лучшему усвоению пищи.

Мы едим не просто, чтобы насытить живот. Для нас играет роль и внешний вид обеденного стола. Обеденное меню сейчас довольно простое, поскольку в наше время принято заботиться о талии, но если мы что-либо потребляем, то обязательно стремимся приготовить это интересно, а подать с выдумкой и вкусом. Мы понимаем, что, какой бы ни была пища, она должна радовать глаз, что все принадлежности стола должны гармонично сочетаться между собой по цвету и форме, чтобы представлять собой привлекательную картину, которая осталась бы в памяти много времени спустя после того, как о съеденных угощениях было забыто. А это значит, что при сервировке следует знать не только то, как класть ножи и вилки, но и как нужно оформлять стол.

Мы придаем манерам поведения очень большое значение, однако не стоит думать, что в этом вопросе кем-то установлены твердые правила. На самом деле, любой стол, вокруг которого собрались люди, отражает их общественное положение и связан с конкретным временем, со вкусами собравшихся и их воспитанием.

В правильности этих слов вы можете убедиться на себе.

То же самое относится и к искусству других стран, которое входит в нашу жизнь через посредство художников и дизайнеров. Примером может служить то воздействие, которое оказала восточная культура на мебель наших столовых и на нашу столовую посуду. Даже восточная пища и способ ее употребления находит немало сторонников.

В наши дни ни одно традиционное правило не может

сравниться по силе воздействия на нашу жизнь с теми требованиями, которые возникают с появлением новых столовых приборов, мебели и оборудования, которые делают жизнь легче и приятнее и вносят красоту в ее повседневность. И потому мы избираем себе те манеры, которые наилучшим образом подходят к нашему образу жизни. Именно это привело к тому, что официальный обед как таковой исчезает из нашего обихода, хотя в его исчезновении приняли участие и другие факторы. Неофициальный прием можно провести за куда более разнообразно оформленным столом, ведь он носит более живой характер. В наши дни искусные дизайнеры, можно сказать, совершили революцию в сервировке серебряных блюд, придали иную форму тарелкам; создали столовые приборы, упрощающие обслуживание.

Однако не всем теперешним обычаям относительно приема пищи мы должны радоваться. Бешеный темп нашей жизни привел к появлению пищи, которую можно моментально приготовить, и потому в наших городах появились предприятия быстрого обслуживания, в домах – стойки для приготовления сандвичей, а еда перед экраном телевизора стала повседневной. Влияние изменений столь велико, что на страницах «Нью-Йорк таймс» появилась статья о довольно типичной истории молодой женщины, которая на предложение продавца приобрести фарфоровые чаши для супа воскликнула: «Суп! Мы его не едим!»

Последнее время мы имеем дело с резким изменением традиционных обычаев. Поэтому пора внимательно вглядеться в то, что мы едим и как угощаем нашу семью и наших друзей. Плохие манеры – вещь непростительная; бесцветный, сервированный без выдумки стол выглядит так же нелепо, как шелковые чулки с купальным халатом. Конечно, существуют принципы, которые являются вечными. На протяжении столетий белая скатерть на столе являлась проявлением вежливости по отношению к гостю. Всегда посуда должна была быть чистой, а еда не содержать вредных элементов. И на протяжении многих веков хозяин старался выставить на стол золотые и серебряные предметы, гордясь своим благосостоянием.

Порядок и система более важны для семьи, чем это обычно принято думать, и нигде домашний беспорядок не сказывается так сильно, как за столом. Стремитесь готовить пищу к определенным часам и, по возможности, как можно тщательнее; следите за тем, чтобы скатерть всегда была чистой и хорошо проглаженной; салфетки складывайте правильно. Может показаться, что такой стол скучен, но это не так. Я вам даю очень ценный совет, поскольку благодаря ему закладывается основа

хороших семейных отношений.

Искусство украшения необходимо не только при приеме гостей. Я хотела бы, чтобы это мнение читатель вынес из книги в первую очередь. За столом укрепляются связи между родителями и детьми, между женой и мужем. Семья, собравшись за столом, может свободно, в обстановке доброжелательности и с юмором обсудить свои проблемы – за столом, при сервировке которого хозяйка дома думала и о том, что подать, и о том, как семья будет есть.

Я хотела бы выразить благодарность своим читателям, ваши вопросы, комментарии и советы я включила в эту книгу.

Хелен Спраклинг Уэстпорт, Коннектикут

Глава 1
Сервировка стола как элемент дизайна

Поскольку это играет большую роль, прежде всего продумайте, где вы будете есть и куда вы пригласите своих друзей. Спросите себя: говорит ли ваш стол о вашем гостеприимстве, красоте вашей жизни, чувстве собственного достоинства?

Сервировка стола является лишь частью общего дизайна комнаты, дополнением к украшениям комнаты и ее мебели. Просто невозможно искусно и разумно украсить стол, если не принимать в расчет фон этого стола, всю комнату или ту ее часть, в которой вы едите.

Рассмотрим сначала комнату. Допустим, вы занимаете столовую комнату один, два или даже три раза в день – согласно стилю своей жизни. Как по своей функции, так и декору эта комната становится как бы официальной. Однако ее официальность, в зависимости от вашего желания, можете либо подчеркнуть, либо сгладить. Столовая – центр развлечений, место, где встречается вся ваша семья. Хотя вы используете ее лишь малое время, однако это малое время имеет особую важность.

А это значит, что столовую комнату можно сделать более оригинальной, придать ей несколько необычный стиль, украсить ее иначе, чем ту комнату, где вам приходится проводить наибольшее количество часов. Вместе с тем вам стоит помнить, что обстановка комнаты должна помочь вам спокойно принять пищу и потому должна быть приятной и расслабляющей. Все в этой комнате должно располагать к неге, отдыху и разговору.

Свет и дизайн

Вы можете позволить себе эксперименты со светом, но при этом все же необходимо следить, чтобы цвета были богатыми, гармонировали друг с другом и выглядели художественно. Если в прочих комнатах вашего дома из-за нелюбви к крикливым цветам вы выбираете нейтральные и «надежные», то в столовой вы можете проявить всю свою фантазию. Яркий цвет – не обязательно кричащий.

Помните, что цвета вашей столовой должны быть приятными и веселыми, еда – радостью, а не обязанностью. Если с цветом правильно обращаться, то он может создать впечатление того, что размеры вашей комнаты гораздо большие. И даже когда в столовую не проникает солнечный свет, яркой расцветкой можно осветить самый темный угол. Если вы не очень уверены в правильности самостоятельного выбора цвета, обратитесь за советом к профессиональным дизайнерам интерьеров. Но, вне зависимости от того, обратитесь вы к кому-нибудь или нет, не забудьте посмотреть, как выглядят избранные вами тона при искусственном освещении. Если вы запамятуете об этой маленькой детали, позднее это может обратиться в большое несчастье для общей картины вашего дома.

Произведения живописи

Украсить и сделать оригинальными столовую комнату и обеденный стол поможет хорошая картина.

Оформление, разработанное Элеонорой Форбз для дома генерала Ковелла и его супруги в Сан-Франциско, являет собой пример высокохудожественного дизайна столового интерьера. Основной мотив задала картина, которая висела на стене. Это китайский шелк «Придворные дамы» периода царствования императора Цянь-луна (1736–1795), художник неизвестен. Преобладающими цветами в этом произведении являются золотисто-желтый и светло-бежевый, великолепно оттеняемые красным, белым, серо-зеленым, темно-коричневым и черным. Все эти краски можно видеть в одежде придворных дам, деревьев и пейзажа картины.

Мисс Форбз, которая была среди первых дизайнеров, использовавших восточные мотивы мебели и украшений комнаты, стала первой, кто начал работать с этими цветами в качестве фона для сервировки стола. Она использовала белоснежное шерстяное покрытие пола, стены бледно-желтого, «императорского», цвета, а также стулья и столы из орехового дерева с темной отделкой из тика. Основу украшения стоек стола составил китайский прямоугольный орнамент. Обивка стульев хозяина и хозяйки также была желтого цвета, остальные стулья – несколько более яркой желтой окраски. Шкаф из калифорнийской акации имел бронзовые ручки. Как на открытых, так и на закрытых полках стоял антикварный китайский фарфор. Не последнюю роль в общей обстановке играл бонсаи, поставленный под картиной. Великолепно сервированный стол в

этой комнате выглядит как драгоценный камень в ожерелье; его цвета и его организация словно эхом повторяют картину, висящую над столом. Полупрозрачные подставки на столе – морские раковины с Филиппин, обрамленные латунью; белые салфетки имеют золотые нити. Созданные Джейдом Сноу Вонгом служебные тарелки из красной эмали на меди подчеркивают красный цвет одеяния придворной дамы с левой стороны картины и создают яркий контраст для ярких, с золотом, суповых чаш, стоящих на черных тарелках. Обе тарелки покрыты японским лаком. В какой-то мере их дополняют столовые приборы, изготовленные в таиландском стиле из сплава с золотом и имеющие черные ручки из рога, а также французская стеклянная посуда «баккара», хрусталь которой отражается в черной поверхности стола.

В центре, словно по поверхности зеркального темного озера, «плывут две утки» – покрытые лаком чаши из Бирмы – к «цветку лотоса» – золотому листу резного дерева, установленного в бронзовом горшке. Очень высокие свечи озаряют всю сцену «императорским» желтым цветом.

Да, эта сцена экзотична и задумана очень замысловато; но нашей целью было лишь показать, как можно использовать цвета живописного полотна на стене. Вы же можете использовать цвет как разнообразно, так и сравнительно просто. Если картина достаточно хороша, ее палитра может подсказать вам декоративные идеи на многие годы даже при капризах переменчивой моды.

Подумайте, как украсить стены

Украшая стены, всегда полезно учитывать, насколько их декор будет соответствовать общему виду и пространству комнаты. Вопрос о стенах особенно тщательно следует продумать, занимаясь столовой, поскольку именно здесь они менее всего загорожены мебелью. Столовая – это, пожалуй, единственная комната, для которой вы можете доставить себе удовольствие выбрать обои в виде пейзажа, чтобы позднее, каждый день по нескольку минут, сидя в этой комнате, ими любоваться. Пейзажные обои как бы убирают стены и создают иллюзию пространства, идущего до самого горизонта. Но следует помнить, что, если вы повесите на такую стену часы или зеркало, вы разрушите весь эффект и обессмыслите саму идею, для которой создавались эти обои. Выберите обычные обои – и тогда смело украшайте стены.

Если ваша столовая комната невелика по размеру, обои должны иметь один цвет или же какой-то преобладающий. Это создаст иллюзию пространства. Пестрая расцветка в сочетании с тесно поставленной мебелью непременно вызовет ощущение скученности и излишней деловитости. Маленькой комнате лучше всего иметь бежевый цвет (цвет песка, цвет натуральной шерсти); хорошо для нее подойдет бежево-розовый ковер. Для комнаты с подобными обоями хороша мебель из фруктовых деревьев с отделкой древесиной умеренно светлых цветов; стульям следует иметь бежевую отделку, а на окнах лучше всего повесить прозрачные занавески без портьер. Зелень растений, яркие цвета украшающих стол фруктов, краски предметов из керамики – все эти детали делают стол интересным и восхитительным.

Вы можете подобрать какой-нибудь оживляющий мотив и для обоев, но нужно следить, чтобы эффект был эстетичным и не вызывал раздражения. Для гравюр, картин с цветами и птицами и прочих красочных изображений, которые могут быть уместны в столовой, требуется простой фон. Выбрав рулон обоев, мысленно представьте себе, как будет выглядеть вся стена. Избегайте мелких, тесно расположенных узоров. Маленькие пятна могут хорошо смотреться на небольшого размера образце, но не исключено, что на большой стене их вид полностью лишит вас аппетита. То же самое относится к очень большим узорам, из тех, что не предназначаются для размещения на всех четырех стенах. Впрочем, если вы ограничитесь одной или двумя стенами, вполне может быть, что они хорошо украсят вашу комнату.

Если вы предпочли для своей комнаты повторяющийся узор, то найдете обои на любой вкус без труда. В магазинах есть великое множество прекрасных обоев по самым разным ценам, так что практически всегда можно достичь желаемого эффекта. Все, что вам требуется, – это отправиться в хороший магазин обоев и объяснить, какие обои вы хотели бы выбрать.

Мебель

Несколько предметов мебели нужно иметь в столовой обязательно – стол, необходимое число стульев, а также буфет, сервант или то, что может их заменить. Эти предметы традиционно размещаются определенным образом, так что лишний раз ломать голову вам не придется. Стол обычно устанавливается в центре комнаты, сервант – у самой длинной стены, посредине ее, как правило напротив камина, если он есть в доме; камин «уравновешивает» сервант. Продумайте также, как

вы разместите мебель в углах комнаты. Этот вопрос очень важен.

В гостиной вам будет необходим и служебный столик, на внешний вид которого обычно обращают мало внимания, поскольку столик выполняет сугубо практические функции. Столик следует поставить ближе к кладовой. Очень полезно закрыть дверь экраном. Экран сам по себе служит украшением комнаты. Его расцветка может повторять узор на стене или быть контрастной общей цветовой гамме.

Самое главное в столовой комнате – это стол

Если ваша столовая комната невелика, следите за тем, чтобы она не выглядела темной. Не ставьте в ней сервант или буфет, замените их подставкой или просто полкой от шкафа. Если вы молодая хозяйка и вам приходится украшать свой первый дом, не имея много денег, лучше всего приобретать мебель постепенно: по одному или два предмета. Так же следует покупать и фарфоровую посуду. Самым главным вашим капиталовложением должен стать стол для столовой комнаты, хорошего качества и хорошей отделки. Затем, по мере того как вы сможете себе это позволить, купите стулья, а после этого – остальные предметы мебели. Не дайте соблазнить себя новомодными стилями. Подобная мебель может не совпасть с обстановкой вашего дома и вашим образом жизни. Хороший же, испытанный временем дизайн будет уместен многие годы. В магазине перед вами встанет выбор: какую форму стола предпочесть – круглую, овальную или прямоугольную. За круглым столом семье сидеть всегда удобней, овальный больше подходит для тесной комнаты, ведь в ней нежелательно иметь мебель с острыми углами. Узкие прямоугольные столы прекрасно размещаются перед широким окном. Окончательный выбор должен основываться на размерах и форме вашего помещения для приема пищи.

Поскольку протяженные стены столовой располагают к повторяющемуся узору обоев, он желателен и в мебели. Подобной мебели существует так много, что порой сложно остановиться на чем-то одном.

Антикварную или современную столовую мебель хорошего дизайна и отделки можно сочетать и комбинировать с гарнитурами в восточной манере или во французском стиле. Иногда лучше выбрать исключительно «стилизованную» мебель, поскольку медовый цвет фруктовых деревьев, из которых она изготавливается, и их светлые ритмичные узоры очень приятны для глаз. Если вы можете позволить себе оригинальные

антикварные столы, это, конечно, будет лучше всего. В любом случае, антиквариат ли у вас или копия, обеденный стол из красного дерева выглядит очень элегантно и вполне официально для приемов любого уровня.

Темное, похожее на сатин, дерево восточных гарнитуров и характерный восточный дизайн в наши дни получили широкое признание как красивый фон для фарфора, хрустальной посуды и серебра.

Цветная мебель имеет необычайный вид в столовой комнате, но выглядит очень красиво, только если она «разбавлена» предметами интерьера, изготовленными из простого дерева. Восхитительно выглядит стол из клена или сосны, окруженный крашеными стульями. К этому можно добавить такой же буфет. Можно также подобрать цвета стульев, чтобы они соответствовали рисунку портьер. Все это делает комнату очень приятной и наполненной жизнью.

Если в вашей столовой есть довольно изысканный гарнитур из красного дерева, то к нему следует подбирать покрытые черным лаком японские предметы.

Иногда старые предметы мебели, которые вы считаете уже неподходящими для своей комнаты, достаточно просто окрасить в другой цвет. Если вы считаете, что давно пора выбросить свой круглый старомодный стол с толстым ободом по краю, не делайте этого, поскольку круглый стол был достаточно модным во все времена (вы увидите в этой книге несколько сервированных круглых столов). Он сможет оживить комнату, если в ней преобладает сдержанный, скажем, серый или серо-зеленый фон: и «старомодные» формы вашего стола могут совершенно исчезнуть. Стулья следует окрасить в другой цвет, чем стол, если их вид вас не устраивает, но придерживайтесь сдержанных тонов. Вместо старого серванта или буфета для фарфора вы можете использовать шкаф из красного дерева или какой-нибудь другой предмет мебели, который хорошо вписывается в общую цветовую гамму. Если вам нужно отдельное место для блюд, поставьте угловой буфет вместо вашего старого шкафа для фарфора; он легко встанет в угол и будет нуждаться только в том, чтобы его окрасили в соответствии с общей цветовой гаммой комнаты.

Пол

Скрип отодвигаемых стульев и постукивание каблуков может мешать разговору и лишить всего удовольствия от еды, поэтому пол должен погашать все нежелательные звуки. Этого можно

добиться несколькими способами: положив коврик, расстелив от стены до стены большой ковер или же покрыв весь пол линолеумом. Последнее не только практично, поскольку линолеум легко моется и приглушает звуки, но и красиво, если вы выберете линолеум простых насыщенных цветов.

Следует помнить, что при приеме пищи иногда что-то роняют, поэтому стоит подумать – стелить ли в столовой комнате светлый одноцветный ковер. Если вы все же предпочитаете именно такое покрытие, вам следует поискать коврик с узором. Очень хороши в столовой комнате плетенки, коврики и ковры, имеющие поверхность наподобие твида.

Освещение

Прикидывая, каким будет фон столовой комнаты, непременно нужно продумать освещение. Оно должно быть наиболее эффектным.

Сделайте все возможное, чтобы свет в столовой был мягким и, насколько это возможно, рассеянным. О том, как освещать столовую комнату, существуют самые разные мнения. Естественно, для приема пищи не требуется столько же света, как для чтения или шитья в большой комнате, но приятный, достаточно яркий свет немало способствует получению удовольствия за столом. Особенно любят хорошее освещение при еде мужчины.

Обычно в столовой имеется какой-либо центральный источник света, дополняемый по углам бра. Если ваша столовая должна иметь более официальный вид, ее убранство хорошо дополнят серебряные или хрустальные люстры. Вы можете также использовать и развешанные по стене канделябры. Основное освещение комнаты исходит от бра, для канделябров же, как правило, достаточно использовать маломощные лампы в 25 Вт. Если в доме нет центральной висячей люстры, это дает хозяевам большую свободу в размещении стола.

Свет, который направлен не вниз, а на потолок, позволяет более ровно распределить освещение. Однако лучше, когда лампы закрыты полностью. Мягкий, рассеянный, не слепящий глаза свет приятен, к тому же он никак не мешает восприятию зажженных свечей и даже создает для них приятный фон. В наши дни свечи часто зажигают не для освещения, а в качестве декоративного элемента. Конечно, бывает, что их используют и для освещения, но крайне редко (более подробную информацию о свечах см. в главе 8).

Обед в гостиной

Если вы обедаете в гостиной, то надо непременно учитывать несколько моментов как в расстановке мебели, так и в прочих элементах: чтобы они выглядели сбалансированными и уместными. Относительно этого существуют две различные точки зрения. Сторонники первой придерживаются консервативного мнения: гостиная, не использующаяся для приема пищи, должна выглядеть исключительно как гостиная, никоим образом не напоминая столовую. Сторонники другого мнения, предпочитающие делить дом не по комнатам, а по жилому пространству, разделяют пространство гостиной на часть, предназначенную для еды и используемую для других нужд. Это разделение может быть проведено довольно искусно благодаря умелой расстановке мебели. Обычно стиль гостиной зависит от того, какой она имеет размер и какую мебель предпочитает хозяин дома. Если комната невелика, то гораздо лучше придать ей характер столовой, чтобы сохранить место и не жертвовать удобством.

Обстановку гостиной, предназначенной для выполнения этих задач, трудно подвести под какие-то правила. Однако заметим, что длинный узкий раздвижной стол с откидной крышкой прекрасно смотрится в комнате «двойного назначения», как и стол с откидными боковыми панелями. Серебряные и полотняные вещи в этой комнате можно убрать в шкаф. Для гостиной не следует приобретать много одинаковых стульев. Пары одной разновидности вполне достаточно, хотя, приобретая разные стулья, вы должны постоянно помнить, что все они должны подходить к обеденному столу.

Гостиная «двойного назначения» должна быть неформальной в своей обстановке; следует исходить из того, что больше четырех – шести гостей вы за стол не посадите. Если же вам доведется пригласить больше гостей, устройте «шведский стол» (такой, с которого гости берут закуски, не садясь за него), предоставив гостям возможность сесть в любом месте комнаты по своему желанию. Это означает, что вам потребуется приобрести для своего дома один или два набора столиков. Не считайте, что, угощая гостей в гостиной, вы поступаете неправильно. Если не загромождать гостиную посторонними вещами и быстро убрать все ненужное, то легко придать этой комнате весьма привлекательный вид.

Если в вашем доме имеется только одна большая комната или гостиная служит вам и столовой, серьезно подумайте над возможностью разделить комнату на части, имеющие разные

функции. Вместе с тем можно подобрать шкафы и стулья, которые годились бы как для гостиной, так и для столовой. Полки и настенные шкафы в каком-нибудь уголке могут создать место для приема пищи, к которому потребуется только приставить стол и стулья и, может быть, небольшую подставку. Если все предметы мебели будут гармонировать друг с другом, такая расстановка даст ощущение пространства и перспективы и в то же время позволит отделить место обычной повседневной деятельности от места для приема пищи.

Трапеза на кухне

Безусловно, многие люди предпочитают принимать пищу на кухне. Многие современные кухни оснащены специальной стойкой или нишей, предназначенной для этого. У некоторых счастливчиков на кухне есть даже камин. Любой человек может сделать стол привлекательным и манящим, используя цветные скатерти, хороший сосновый стол с естественной поверхностью, сельского вида керамику или керамику веселых расцветок, столовую посуду из нержавеющей стали, а также красивые медные, латунные и хромированные предметы. Убранство стола может иметь неофициальный вид и быть импровизированным, но оно не должно быть небрежным.

…И ваши столовые принадлежности

Как мы уже говорили в самом начале, столовые принадлежности должны соответствовать фону и украшениям комнаты. Выбирайте посуду и другие столовые предметы таким образом, чтобы они соответствовали фону и украшениям, составляли общую с ними картину и сочетались с их стилем, официальным или неофициальным. Перенесите фон вашей комнаты на верхнюю часть стола, следя за тем, чтобы доминирующий в комнате цвет был основным и на столе – если только вы специально не вознамерились создать пестрое, беспокоящее впечатление.

Вы можете связать поверхность стола с цветом портьер или стен. В следующих главах вы увидите примеры того, как это можно сделать.

Так что продолжайте чтение…

Глава 2
Трапеза на свежем воздухе

В наше время все больше и больше входит в обычай обедать вне стен дома. Каким бы ни был уголок, где можно принимать пищу на свежем воздухе, мы стремимся воспользоваться им – даже крохотным балконом городской квартиры или просто местом под яблоней в загородном саду. В наши дни загородные дома часто проектируются не только со столовой комнатой, но и с обширной, комфортабельной, обставленной мебелью верандой, где можно с удобством принимать пищу. Для того чтобы получить максимальное удовольствие от пищи и от души попотчевать гостей, просто не существует лучшего фона, чем красочный сад или зелень живых листьев.

Если у вас есть возможность, выберите себе какое-то постоянное место для приема пищи на свежем воздухе – так, чтобы вы могли наслаждаться прохладным вечерним ветерком. Идеальным вариантом может стать украшенная цветами терраса, которая выходит в сад и в то же самое время находится достаточно близко от кухни или столовой. Такое расположение неизмеримо упростит обслуживание.

Если у вас есть веранда, подумайте, можно ли превратить ее в столовую комнату. Лучше, если вы закроете ее от посторонних глаз или затемните с помощью глициний, жимолости, клематисов или вьюнков, проведете электричество для кухонных приборов. Это несложно, а удобства дает большие. Если у вас нет ни веранды, ни террасы, достаточно укрытых от постороннего взгляда, потратьтесь на яркий зонт от солнца. Поставьте его в саду, на круглый столик, рядом с дверью в кухню. Если за таким столиком не поместится вся семья, то, по крайней мере, вы дадите своим детям возможность пообедать на свежем воздухе или поболтать с друзьями за чашкой чаю.

Изобретательность можно проявить везде, даже на очень маленьком поле деятельности. Один молодой домовладелец из пригорода отгородился от соседей и прохожих высокими цветами и вьюнками, а затем поставил простую, недорогую, устойчивую к непогоде мебель. В таком уголке гости могли чувствовать себя совершенно непринужденно. Все его друзья с нетерпением ждали, когда снова соберутся к нему на воскресный ужин.

Еда вне домашних стен может представлять собой веселое, объединяющее друзей мероприятие с поджариванием бифштексов на угольях в жаровне. Подобное занятие на свежем воздухе любят

все.

Особые предметы быта

Правильно выбранные предметы быта экономят труд и помогают хозяйке сохранить хорошее расположение духа. Например, лучше всего использовать специальные тарелки большого размера, в которых могут уместиться все блюда. Это избавит хозяйку от необходимости мыть целую стопу маленьких тарелочек. Если вы приобретете специальный столик, напоминающий козлы для пилки дров, то вы сможете ставить посуду прямо на него, без клеенки.

Посуда из пластмассы и стекловолокна не нуждается в предварительной подготовке и довольно привлекательна на вид. В старую оловянную посуду можно класть фрукты и булочки.

Помните о возможности всякого рода неприятных инцидентов. Стеклянную посуду выбирайте крепкую. Для супов и подлив приобретайте емкости и кастрюли (в том числе и маленькие, на одного человека) с крышками. Деревянные чашки и плетеные контейнеры могут оказаться просто неоценимыми. Очень вам поможет набор подносов небольшого размера, чтобы один человек мог переносить их, ставить на колени или на стол перед собой.

Если в замкнутом помещении вам может и не прийти в голову использовать яркие цвета, то при солнечном свете они кажутся единственно возможными. Помните, что, каким бы неофициальным ни был прием пищи вне стен дома, он все равно должен являться своего рода произведением искусства. Выберите определенную цветовую гамму, правильно подберите не только цвета, но и узоры. Стол для «барбекю» под деревьями и стол для приема гостей на ленч – это две совершенно разные вещи; отлитый из железа стол со стеклянной крышкой требует более изысканной сервировки. В этом случае следует использовать тонкую кисею или яркие подставки, серебряные ножи и вилки, раскрашенный цветами фарфор, белоснежную или непрозрачную, синюю, как лед, стеклянную посуду. Совершенно иной характер, но столь же живописный, должен иметь воскресный поздний завтрак на отгороженной от внешнего мира веранде. В этом случае надо использовать красочные салфетки, а также яркую керамическую и необычную стеклянную посуду, установленную на хорошо выструганную поверхность соснового стола.

Освещение

Если на закате требуется больше света, чем дают тлеющие угольки догорающего костра, идеальным решением могут показаться свечи – хотя использовать их вне стен дома весьма неудобно, если только не надевать защитное стекло. Однако вы можете использовать «фаролито» (это изысканное слово переводится с испанского как «маленькая лампочка»). Ее устройство совсем незамысловато, вы сможете сделать ее самостоятельно. Сформируйте небольшой мешочек из бумаги и насыпьте на его дно песок, после чего поставьте на песок медленно горящую свечу. Теперь у вас есть фонарь собственного изготовления, бросающий очень приятный мягкий рассеянный свет. Смастерите несколько таких фонарей и поставьте их на террасе, около кустарника или в его заросли, чтобы осветить ими путь, по которому будут проходить гости. Такие фонарики имеют праздничный вид, красивы и практичны, поскольку песок надежно держит бумажные мешочки.

Глава 3
Ваш фарфор и обеденная посуда

Нет ни одного другого предмета посуды, который бы мог получить столь же много восторженных эпитетов, как тарелка из фарфора. Она в большей степени произведение искусства, излучающее притягательность и романтизм, чем принадлежность для еды, но еще и исторический документ, в художественной форме свидетельствующий о традициях и обычаях прошлого. Мы испытываем такую же радость и гордость от обладания фарфоровыми тарелками, как и от владения живописными полотнами. И чем лучше мы начинаем разбираться в фарфоре, тем больше мы гордимся тем, чем владеем.

Это в полной мере относится и к изящной современной прозрачной фарфоровой тарелке, и к заварочному чайнику или сахарнице вашей прапрабабушки, которые вы, может быть, никогда не убираете с почетного места на полке. Каким бы ваш изысканный фарфор ни был – современным или антикварным, – в нем всегда чувствуется его долгая история и он всегда высоко ценится.

Выбирая фарфоровую посуду, следует уделить особое внимание ее цвету и внешней форме. И то и другое играет важную роль в формировании общей картины стола. Однако фарфоровая посуда ценится не только за свой внешний вид, и потому при выборе нужно учитывать и другие ее качества.

Начиная разговор о них, прежде всего следует рассмотреть само слово «фарфор». Этим словом мы называем не только собственно фарфор, но и всю посуду на полке настенного шкафа – точно так же, как, например, словом «полотно» мы именуем все простыни и наволочки. В силу привычки мы используем это слово как общий термин, и потому порой слово «фарфор» относится к набору посуды, в котором нет ни единого настоящего предмета из фарфора.

На самом деле фарфоровая посуда делится на две основные категории – фарфор и керамику. Хотя основные материалы как фарфора, так и керамики приблизительно одинаковы, некоторые отличия все же существуют. Неодинаков и уровень мастерства: керамические изделия изготавливаются быстро и поэтому имеют более низкую стоимость, фарфор же требует очень тщательной работы. Керамические изделия массивны и непрозрачны. Фарфор легок, прозрачен и на удивление крепок.

Фарфор, что стоит на наших полках, – это продукт долгих

попыток воспроизвести красивую, твердую, прозрачную посуду, которую китайцы производили в своей стране начиная с шестого века. В шестнадцатом столетии, когда европейские торговцы начали проникать дальше мыса Доброй Надежды, китайская посуда появилась в Англии и на Европейском континенте. В Англии эту посуду назвали «chinaware», поскольку она прибывала из Китая («China» переводится с английского как «Китай», «ware» – изделия. – *Примеч. перев.),* однако постепенно этот термин сократили до «china». На континенте его назвали «pocelain» – в книгах по истории предполагается, что термин произошел от «porcellana» – моллюска, имевшего прозрачную, отливающую перламутром раковину. Сразу после появления китайского фарфора в Европе начались попытки создать аналогичную посуду – однако на протяжении многих лет технологию производства раскрыть так и не удавалось. И только в 1709 году И. Бётгер из Дрездена разгадал секрет, после чего в Мейсене возникла королевская гончарная мастерская. Именно здесь начали производить так называемый «дрезденский, или мейсенский, фарфор». Несмотря на то что секреты технологии производства тщательно охранялись, они скоро стали известны, и с этого момента началось широкое производство фарфора – как в континентальной Европе, так и в Англии.

Покупая платье, вы говорите продавцу, какая ткань вам нужна – шелк, вискоза, шерсть и т. д. Вы выбираете материал в зависимости от того, для чего именно вам нужно платье. Например, вы не приобретаете для работы в лесу шелковое платье, поскольку знаете, что джинсы подойдут для этой цели намного лучше. Вы никогда не выбираете одежду лишь из-за того, что вам больше понравился ее узор. Вы непременно захотите убедиться, что ткань вам подходит; если одежда имеет ярлык хорошего, надежного изготовителя одежды, это тоже окажет влияние на ваш выбор. Совершенно так же следует подходить и к приобретению посуды. Поначалу вы найдете несколько трудной терминологию, которая при этом употребляется, но лишь потому, что нечасто имеете с ней дело. В действительности же она очень проста.

Фарфор прозрачен. Поначалу при нагревании до очень высокой температуры получается так называемый «бисквитный фарфор». Это тусклая по цвету однородная заготовка со светлой монотонной поверхностью. На эту поверхность накладывается слой прозрачного стекла – глазури. После этого заготовку снова нагревают над огнем, но уже до меньших температур. В результате глазурь сплавляется с изделием, придавая ему очень красивую поверхность. Глазурь легко впитывает в себя эмаль, что

позволяет украшать фарфоровые изделия, придавая им неяркую расцветку.

Часто можно слышать выражение «костяной фарфор». При изготовлении особо изысканного английского фарфора используется пепел от сожженных костей скота – это делает фарфор заметно белее. Но крепости такая добавка фарфору не придает. «Костяной фарфор» и в самом деле содержит кости. На Европейском континенте подобную технологию не используют – «костяной фарфор» производят исключительно в Англии.

Керамику производят в целом из тех же компонентов, что и фарфор, однако пропорции несколько иные, а технологический процесс намного проще, не требует большой точности и, таким образом, намного короче. Керамику получают при нагревании до меньшей температуры. Из-за этого брака при производстве меньше, что снижает стоимость продукции.

Любое керамическое изделие имеет пористую поверхность, покрытую неяркой блестящей глазурью, которая также спекается с поверхностью изделия при невысокой температуре. Керамика легко окрашивается, поэтому она обычно выглядит ярче, веселее и имеет более насыщенный цвет, чем фарфор, где нужной окраски труднее достичь из-за требуемых для этого высоких температур.

Иногда керамику окрашивают лишь слегка; глазурь накладывают как цветную, так и бесцветную, прозрачную.

Обращаясь в магазин посуды, вы должны быть внимательными. Некоторые производители керамики – и многие продавцы – используют термины «полуфарфор» или «полустекловидный фарфор», которые, хотя и верны сами по себе, могут ввести в заблуждение. Из подобного названия вы можете сделать ошибочное заключение, что приобретаете для своего дома фарфор.

Если у вас есть сомнения, существует хороший способ их разрешить: поднесите чашку или тарелку к свету. Если вы держите фарфоровое изделие, то увидите контуры своих пальцев, держащих изделие с обратной стороны (в нашей книге есть соответствующая иллюстрация). Фарфор полупрозрачен. Если же у вас в руках керамическое изделие, то оно будет непрозрачно. Сквозь него не будет видно ничего. Фарфор также отличается тем, что издает музыкальный звук, если по нему осторожно ударить карандашом.

Если вы любите эксперименты, то, разбив в следующий раз тарелку или чашку, не выбрасывайте их, а подвергните анализу. Фарфор не впитывает воду или пар, даже если отколоть глазурь. Пористая же поверхность керамики, напротив, будет действовать

подобно промокательной бумаге.

Вплоть до этого момента я рассказывала о самом материале, из которого изготавливается как фарфор, так и керамика. Теперь я расскажу о том, как они расписываются – а роспись на них наносят по совершенно одинаковому методу.

Роспись посуды

Роспись посуды подразделяется на два вида – роспись под глазурью и роспись по глазури. В росписи по глазури краски накладываются после того, как процесс нанесения глазури уже завершен. Раскрашенный предмет помещают в духовой шкаф или печь для обжига, где краски спекаются с глазурью при умеренной температуре. Такая технология является самой распространенной; широкое ее применение объясняется тем, что она дает возможность использовать практически неограниченное количество цветов.

Роспись по глазури накладывается тремя различными методами. Первым методом является роспись от руки; естественно, этот метод является самым дорогим. По второму способу отпечатанное типографским способом изображение переносится на фарфор. Третий метод напоминает перенос, при нем рисунок всегда одноцветный; часто он представляет собой лишь контур, к примеру, розы, тогда как цвет наносится от руки. Как легко понять, перенос изображения является самой дешевой из всех трех технологий.

На посуде, где роспись осуществляется под глазурью, краски наносятся на неглазированную поверхность. Иногда это делают от руки, с помощью кисточки, – например, для нанесения рельефного рисунка на гончарных изделиях, – иногда при помощи медной гравировальной доски. Роспись, покрытая прочной прозрачной глазурью, намного лучше сохраняется. Ее нельзя смыть водой, и она без труда выдерживает испытание временем.

Приобретая изысканную посуду, очень важно знать о росписи посуды золотом. Для посуды используется как чистое золото, отполированное до мягкого блеска и смотрящееся очень хорошо, так и сплавы, в которых настоящего золота мало, хотя оно и придает яркий золотистый цвет. Изделия, украшенные сплавом с золотом, стоят значительно меньше, и, приобретая посуду, вы должны об этом помнить.

Разница в цене посуды иногда способна смутить даже знатоков. Однако на более дешевой тарелке роспись может быть

перенесенным рисунком, тогда как более дорогая раскрашена вручную и имеет более сложный рисунок с использованием значительного количества золота.

Качество гарантируется надписью на нижней части посуды – она называется клеймом. Некоторые производители фарфора за многие десятилетия заслужили авторитет за свою честность, качество и красоту своей продукции.

Пластмассовая посуда

В наши дни невозможно написать главу о столовой посуде, не включив в нее раздел о пластмассовых изделиях. Пластмассовая посуда очень красочна и имеет весьма привлекательный вид – но практична ли она? На это можно ответить, что именно стремление иметь небьющуюся посуду и заставило обратиться к пластмассе. При этом используется мел амин, легкое, но очень прочное соединение пластмасс, намного превосходящее использовавшиеся ранее материалы. При окраске и нанесении узора посуда подвергается обработке при высокой температуре, после чего очень легко переносит тепло и даже кипяток.

Хотя предполагается, что узор должен сохраняться на посуде все время ее использования, недопустимо ее чистить жесткой мочалкой или песком, поскольку они могут оставить царапины на поверхности вашей посуды.

Как выбрать посуду

Намереваясь из множества форм и расцветок выбрать необходимое, лучше всего заранее составить представление о том, посуду какого типа вы бы предпочли. Принимайте в расчет комнату – столовую или любую другую, в которой вы едите. Если у вас в доме есть столовая, возьмите с собой в магазин образец ее обоев. Блюда, которые вы приобретете для своего стола, должны эффектно дополнять окружающую обстановку.

Вам предложат купить базовый набор посуды: обеденную тарелку, тарелку для салата (которую также используют и для десерта), тарелку для хлеба и масла, чашку и блюдце. Дополнения к этому набору вы можете приобрести по своему вкусу. Базовый набор гарантирует, что большая часть предметов будет иметь единый стиль. Попытайтесь представить, как будут смотреться рисунок на тарелке и ее цвет, повторенные множеством тарелок по всему столу. Помните, что этот набор вам

придется расширить и другими предметами.

Вовсе не обязательно, чтобы абсолютно каждое блюдо или тарелка совпадали по стилю с прочими. О хорошем вкусе говорит и разнообразная, но гармонично сочетающаяся посуда. Часто подобный стол выглядит намного интересней. Вы можете, например, выбрать в общем стиле лишь обеденные тарелки и тарелки для хлеба и масла. Пусть ваша тарелка для салата будет по сравнению с ними в гармоничном контрасте; подберите в общем для нее стиле чашку и блюдце. Теперь вы располагаете разнообразным по стилю и весьма привлекательным сервизом для десерта и полуденного чая. Однако помните: рисунок и цвет на вашей посуде могут различаться, но качество должно быть неизменным.

Чашеобразная форма против тарелки с ободком

Что предпочесть: стандартную тарелку с ободком или тарелку в виде чаши – вопрос личных предпочтений, как и вопрос о соответствии рисунка узору уже имеющейся у вас посуды. Многие предпочитают тарелки с ободком, считая их традиционными, не подозревая при этом, что так называемые современные тарелки в виде чаши с их отлогим, закругленным верхом созданы на манер древнего фарфора и прекрасно смотрятся на старинном столе из красного дерева.

Степень официальности посуды зависит лишь от личных представлений. Что действительно требуется брать в расчет, так это рисунок на тарелке.

В наши дни отделы посуды предоставляют состоятельным людям большие возможности. Вы можете позавтракать на яркой по цвету и дерзкой по дизайну посуде модерна, приниматься за ленч, используя посуду с розовыми бутонами в викторианском стиле и ужинать на фарфоре восемнадцатого века.

Сейчас можно приобрести посуду самых разнообразных расцветок и самой разной формы. Ничто уже не извиняет хозяйку за унылый стол. Некоторые предметы посуды намного дороже остальных, но они того стоят. Проблема состоит только в том, как приобрести различные предметы, чтобы они сочетались между собой по стилю.

Возможно, вы захотите приобрести еще один сервиз. В этом случае прекрасным выбором может стать керамическая посуда с рисунком под глазурью или же с одноцветной окраской поверх глазури. Вы можете подобрать рисунок или цвет таким образом, что предметы посуды в случае необходимости могли бы

дополнить ваш первый сервиз.

Количество приобретаемой вами посуды зависит от размеров вашей семьи и числа обычно приглашаемых гостей. Играет роль и длина полок вашего настенного шкафа. В наши дни очень редко весь обеденный сервиз приобретают одновременно. Нет необходимости покупать сразу дюжину тарелок или даже полдюжины, если только вам это так необходимо. Магазины предлагают начальные наборы, рассчитанные обычно на двух или четырех человек; к этим базовым наборам хорошо добавить другие предметы, когда вы сможете себе это позволить. Если вы стеснены в средствах, а вынуждены вести активную общественную жизнь, то лучше приобретать по отдельности различные наборы посуды, позволяющие осуществить полную обеденную процедуру – от супа до десерта. Можно покупать и по одному предмету, как только это станет вам по силам. Вы можете, если этого пожелаете, составить собственный перечень посуды, которую собираетесь купить, но я хочу привести тот перечень, который вполне достаточен для начала. По своему желанию вы можете его изменить. Большая часть этой посуды представляет собой резерв:

• 8 обеденных тарелок;
• 8 тарелок для салата;
• 8 тарелок для хлеба с маслом;
• 8 широких чаш для супа и суповых тарелок с ободком; сахарница; кувшин для сливок;
• 2 блюда для овощей;
• 8 десертных тарелок или тарелочек для чая (которые вместе с 8 тарелками для салата составляют 16 тарелок одинакового размера для угощения гостей);
• 8 кофейных чашек для приема кофе после обеда;
• 2 плоские служебные тарелки – 1 большая, 1 маленькая;
• 6 кофейных чашек с блюдцами;
• 6 блюд для каш;
• 6 подставок для яиц;
• 8 чашек для чая и блюдец.

Вам следует прикинуть, на какую сумму вы можете себе позволить покупку. Помня об этой сумме и захватив вышеприведенный список, проконсультируйтесь в вашем любимом магазине, где сделают общий подсчет стоимости выбранной вами посуды.

Перед тем как принять окончательное решение, обдумайте форму посуды. Если вы этого не сделаете, то впоследствии можете обнаружить, что купили чашки без ручек и их трудно держать или что чайники или кувшины льют в середину стола, а

не в чашку. Кувшины должны иметь такую форму, чтобы их было легко мыть. Не приобретайте посуду с пружинящими ножками – они легко ломаются.

Уход за обеденной посудой

После того как вы приобрели изысканную обеденную посуду, вы должны научиться правильному уходу за ней. Сохранность посуды – не дело случая, она зависит исключительно от правильного обращения с ней. Ниже мы приводим несколько самых важных принципов. Даже если посудой занимаетесь не вы, а ваша домработница, знать их полезно.

Не перегружайте полки – они могут упасть.

Не ставьте друг на друга тарелки разных размеров. Лучше всего вообще не делать стопки из тарелок, а приобрести специальную подставку, чтобы тарелки стояли на своих краях и каждую из них можно было вынуть, не дотрагиваясь до остальных.

Покрывайте ваш фарфор целлофаном, чтобы на него не ложилась пыль и посуда была бы всегда готова к использованию. Целлофан стоит ничтожную сумму, а сбережет немало сил, если, конечно, вы не любите мыть посуду!

Не храните в холодильнике пищу в своих лучших блюдах. Если они после этого треснут, вы вполне это заслужили.

Сразу смывайте уксус, лимонный сок и соль с посуды, на которой рисунок или золотое и серебряное покрытие нанесены поверх глазури.

Подготавливая фарфоровую посуду для мытья, не ставьте ее предметы друг на друга. Именно таким образом появляется большая часть трещин и отколотостей.

Всегда мойте фарфор в теплой воде. Используйте только чистые мыло и тряпку. Мыло берите кусковое, нарезанное хлопьями или в виде порошка. Избегайте чистящих порошков и стальных мочалок, которые царапают глазурь и портят узор.

Для сушки используйте специальную подставку с резиновой поверхностью. Если у вас нет такой, положите в обыкновенную подставку для сушки резиновый коврик или полотенце.

Полезно прикрепить резиновые амортизаторы и к стенкам ваших шкафчиков. Это сбережет вам немало ручек от чашек и защитит носики чайников.

Для очистки рисунков из эмали, серебра или золота на барельефной поверхности используйте легкую щетку.

Изысканный фарфор, даже с украшениями из золота и

платины, вполне можно ставить в посудомоечную машину, если пользоваться мягкими чистящими веществами.

Бережно относитесь к посуде, и, может быть, когда-нибудь ваша сахарница или чайник перейдут в наследство вашим прапраправнукам!

Глава 4
…И ваше стекло

Фарфор и стеклянную посуду объединяет не только их предназначение. Общее у них также следующее: и то и другое изготавливается из материала, добываемого в земле; у обоих спекание происходит при очень высоких температурах – чтобы получить холодную, спокойную, ясную всем красоту. Общность фарфоровой и стеклянной посуде придает и мастерство, которое вкладывается и в то, ив другое.

Но из этих двух видов стекло намного удивительней. Его можно назвать одним из чудес ежедневной жизни. Представьте, что вы держите в руке горсть песка – не имеющего формы и податливого. Песок трудно даже удержать в руке – он проходит сквозь пальцы и вытекает тонкими струйками. Ничто не говорит в нем, что он может быть прозрачным. Теперь возьмите в руку бокал – твердый, блестящий, прозрачный. Стекло столь чисто, что вы можете видеть сквозь него солнечный свет. И в одной руке, и в другой вы держите один и тот же материал. Кажется, что превращение песка в бокал – это дело рук волшебника.

Главным для производства стекла является песок определенных сортов, поэтому заводы обычно располагаются поблизости от источников песка и других ингредиентов, где к ним нетрудно подвезти топливо. Для того чтобы стекло было чистым, песок тщательно промывают.

Во время нагревания разного рода загрязнения либо поднимаются на поверхность, либо опускаются на дно. Загрязнения удаляют; в расплав добавляют ингредиенты, определяющие сорт стекла. Для прессованного стекла используют известь. Если посуда должна иметь тонкие, прочные и блестящие стенки, вместо извести кладут свинцовый сурик и поташ. Именно свинец придает стеклу мелодичный звук при легком ударе. Изысканный хрусталь всегда содержит много свинца.

Если вы плохо знакомы с химией, все это вы можете и не брать к сведению. Вам достаточно знать, что ингредиенты смешиваются и что затем их нагревают в печи, чтобы через несколько часов они расплавились. При остывании этот расплав становится прозрачным. Именно из-за своей прозрачности стекло и ценится.

Но магическое прикосновение волшебника на этом не заканчивается. Стекло должно приобрести форму. В наши дни, как и столетия раньше, выше всего ценится дутое стекло. За

прошедшее время устройства для дутья совершенно не изменились. Тонкая пустая трубка, несколько деревянных лопаток, калибр – вот и все орудия труда. Остальное – это мастерство и художественный вкус стеклодува. Единственным, что придает изысканность красивому бокалу, дарит его чаше плавные линии, является форма, которую сам мастер стремится придать бокалу.

Начало истории стеклянной посуды

Стеклянная посуда, которой пользуются в наши дни для сервировки стола, имеет очень долгую историю. Момент изобретения стекла теряется в глубине веков; более-менее достоверно можно лишь утверждать, что стекло появилось где-то за три тысячелетия до Христа. Археологические исследования показали, что древние египтяне достигли большого мастерства в изготовлении стеклянных изделий. Несколько редких, просто бесценных экземпляров самого раннего периода сохранились до наших дней. Один из таких экземпляров я имела возможность видеть на выставке. Это был бирюзово-серый стеклянный бокал, несший на себе имя царя Тутмоса III, правившего Египтом приблизительно в 1500 году до н. э. Египетский бокал не был прозрачным; с расплавленным стеклом управлялись при помощи массивной палки.

Трубку для выдувания, благодаря которой появилась стеклянная посуда наших дней, изобрели незадолго до начала христианской эры. Ее изобретение открыло перед древними ремесленниками бездну новых возможностей. Сохранившиеся экземпляры древнего стекла наглядно показывают, что в древности уже были известны все используемые в наши дни технологии – или же существовали их наметки. Например, мастера древности использовали формы для изготовления керамики; как только появилось выдуваемое стекло, его стали выдувать в формы. В наши дни эта техника имеет очень широкое распространение.

В первые четыре столетия христианской эры изготовление стекла было важной отраслью хозяйства Римской империи. В те дни, как и сейчас, стеклянная посуда занимала важное место на обеденном столе. В отличие от серебряной посуды, стеклянная была демократической – ее можно было видеть на столе и богача, и бедняка.

Венецианское стекло

После своего появления стекло начало путь на север и запад – по дорогам Римской империи. В Италии техника производства стекла претерпела первые серьезные изменения. Изготовлением стекла в Италии занялись приблизительно в одиннадцатом столетии. К концу тринадцатого столетия производство сконцентрировалось в основном в Мурано (Венеция); уже в те времена это стекло имело такую же популярность, как и сейчас. В наши дни мы говорим «венецианское стекло», но почти никогда «итальянское».

Столь высокую оценку стекло венецианских ремесленников получило за свою легкость и богатые украшения. В середине пятнадцатого столетия в Мурано было изобретено стекло с добавкой соды и извести, которое получило название «кристалло». Этот вид стекла прекрасно выливался в любую форму. Венецианские мастера, однако, предпочитали выдувать посуду при помощи трубки. Появление этого способа сделало венецианское дутое стекло несравнимым ни с каким другим. К концу шестнадцатого столетия венецианские мастера имели такую известность, что их посуду предпочитали прочим во всей цивилизованной Европе.

Власти Венеции столь ревностно относились к репутации своих ремесленников, столь рьяно стремились сохранить свою торговую монополию, что установили строгие правила, призванные охранить от посторонних секреты производства. Работникам мастерских грозили тяжелые наказания – а иногда даже смерть, – если бы они осмелились покинуть Венецию и унести куда-либо свои знания. Тем не менее венецианские мастера перебирались в другие страны, в результате чего фабрики по производству стекла начали успешно работать во Франции, Германии, Бельгии, Нидерландах и Люксембурге. Каждая страна через определенное время сделала свой вклад в совершенствование производства. Германия начала изготавливать зеленое прозрачное стекло, сильно отличающееся от прочих; позднее в Германии появилась стеклянная посуда с цветной эмалью. В каждой стране были достигнуты большие успехи в технике обработки стекла и его гравировки.

Англия не могла похвастаться чем-то особым в изготовлении стекла до прибытия в 1571 году в страну итальянца Верцелини. Этот Верцелини был человеком не только исключительного мастерства, но и редкой силы воли. К концу шестнадцатого столетия его мастерская в Лондоне уже процветала. Однако в семнадцатом столетии итальянские традиции начали отмирать. Во всех отраслях в то время появилась тяга к разного рода экспериментам. Следуя примеру «Лондон голдсмитинг гилд»,

«Лондон гласе селлерз» была преобразована в 1664 году в компанию, которая занялась общим руководством различных производителей стекла, а также внимательным изучением спроса. В результате работы компании качество стекла стало устойчиво повышаться. Примерно в 1675 году было обнаружено, что добавление в расплав значительного количества окиси свинца делает его особенно чистым, получающееся стекло отличается блеском и прочностью. Чтобы подчеркнуть блеск, английские и ирландские изготовители стекла начали гранить стеклянные изделия; получившаяся продукция была лучшей на протяжении второй половины восемнадцатого столетия. В этом английское стекло повторило изысканную керамику и серебряную посуду английских умельцев, а также тарелки шеффилдских мастеров. Вторая половина восемнадцатого века стала очень важным этапом в истории столовой посуды.

Как выбрать стеклянную посуду для вашего стола

Если вы испытываете какие-либо сомнения относительно стеклянной посуды, помните, что чем проще дизайн, тем более качественным является стекло, а посуда – более удобной. Если фарфор имеет замысловатый и искусный рисунок, то стекло должно быть простым.

Стеклянная посуда с высокими ножками, множеством граней и выгравированными рисунками устойчиво ассоциируется с официальностью. Такую посуду можно сравнить с изысканным вечерним платьем, подходящим только для очень торжественных случаев.

Стаканчики и стеклянная, суженная книзу посуда больше соответствуют неофициальной трапезе. При современном образе жизни форма стеклянной посуды играет меньшую роль, чем ее качество и размещение на столе относительно других предметов.

Хрустальная посуда для стола должна быть бесцветной, прозрачной, блестящей – и изготовленной вручную. Иногда хрусталь путают с горным хрусталем, от которого и произошел этот термин, однако никакого столового горного хрусталя не существует. Природный горный хрусталь представляет собой прозрачный кварц, извлекаемый из земли точно так же, как агат или другие драгоценные камни. В наши дни его огранивают и используют для ювелирных изделий и небольших украшений. Очень редко из горного хрусталя в связи с его яркой красотой изготавливают предметы для стола – но это считается нарушением правил, и разборчивые изготовители стеклянной

посуды такие предметы не производят.

Доставьте себе удовольствие иметь на столе цветную посуду. У вас есть возможность собрать целую коллекцию привлекательных стаканчиков. Цвет привнесет на ваш стол динамику и контраст, подчеркнет рисунок вашего фарфора, придаст цветовую ноту общей декоративной схеме вашего стола и сделает прием пищи более радостным. Очень любят такие стаканчики дети. Используйте эти стаканчики и во время обеда. Когда вы принимаете гостей, поставьте на стол, если хотите, хрусталь, но в конце приема пищи добавьте цвет, подавая цветную чашу для мытья рук или цветную десертную тарелку. Цветная стеклянная тарелка для хлеба и масла может внести эффектную ноту в общую сервировку стола.

Предметы из стекла на столе вовсе не обязательно должны сочетаться друг с другом. Обычно, покупая новый набор, приобретают посуду с одинаковым узором, но в этом нет никакой необходимости. Предположим, у вас есть несколько изысканных старинных хрустальных стаканов. Пытаться как-то их согласовать совершенно бесполезно. Добавьте к ним красивый современный бокал для воды, простой, но отличного качества. Одноцветное стекло и стекло с узором вполне могут ужиться на одном столе. Тона также можно объединить, например рядом со стаканом для воды цвета аметиста можно поставить стакан вишневого цвета, хрустальный бокал со стаканом цвета рейнского вина или столь же прозрачным и блистающим гранями бокалом (о посуде для вин см. главу 16).

Следите за тем, чтобы тип стеклянной посуды и ее цвет соответствовали тарелкам на вашем столе, например для изысканного фарфора требуется высококачественная, выдуваемая вручную посуда.

Всегда помните, что красота и особенности окружающей стол обстановки усиливают впечатление. Это полезно помнить, когда вы стремитесь именно к подчеркиванию гаммы стоящей на столе посуды, а не пытаетесь найти лишь сочетание в цвете.

Глава 5
Столовое серебро

Столовые приборы в наше время невероятно разнообразны. Они могут быть изготовлены из чистого серебра, из металла с серебряным покрытием (плакированное серебро), золота, нержавеющей стали, пластмассы, нейлона, дерева и др. Из них только посуда из чистого серебра («столовое серебро», как его называют) неизменно остается символом непреходящей красоты и престижа, хотя и прочие виды посуды временами занимают его место.

Ножи, вилки и ложки, помимо чисто утилитарной роли, выполняют еще одну задачу – они вносят вклад в украшение стола, придают ему индивидуальность.

Нет другого такого места в доме, которое бы столь красноречиво говорило о хозяйке дома, как стол. Именно картина стола свидетельствует в пользу хозяйки или против нее.

Серебряная посуда является одним из самых важных показателей. Если она блестит, как чистая вода в лунном свете, ею можно гордиться; высокой оценки заслуживает и хозяйка, содержащая свое серебро в таком состоянии.

Важную роль играет и узор. Он говорит о вкусе хозяйки дома и о том, что она хорошо разбирается в посуде. Если узор хорошо вписывается в общую картину стола и соответствует столовой комнате в целом, можно сделать вывод, что сервировкой стола занимался настоящий художник.

Серебряная посуда имеет долгую, богатую традициями историю. Возможно, вы считаете свое серебро само собой разумеющейся частью столовой посуды – однако стоит вспомнить, что на протяжении почти всей истории цивилизации серебряная посуда была лишь у аристократов и именно серебро называли «королем металлов». Еще в те времена, когда человек начал добывать драгоценные металлы и камни и украшать ими свои принадлежности для еды, серебро было одним из самых высоко ценимых материалов благодаря своей красоте.

Раскладывая на столе ложки, вилки и ножи, вы можете вспомнить, что ложки являются одним из первых приспособлений для еды. Наши первобытные предки использовали вместо них раковины. Древние греки и древние римляне придавали ложкам довольно сложную форму. Основным материалом для них служила бронза. Первые серебряные ложки имели форму плода фигового дерева. Общепринятая в наши дни форма эллипса

появилась в семнадцатом столетии.

В древности гости приносили принадлежности для еды – ложки и вилки – с собой. Какая это была экономия для хозяйки! В первой половине семнадцатого века для удобства переноски изобрели комбинацию из ложки, вилки и зубочистки. Довольно изобретательно сделанное – и часто довольно красивое, – это устройство состояло из круглой ложки с двумя-тремя петельками с противоположной от чаши стороны, в которые вставлялись зубцы ложки. Когда требовалась вилка – обычно для засахаренных фруктов, имбиря, свежих ягод, – чашу удаляли. После приема пищи гость обычно откручивал от вилки зубочистку и использовал ее по назначению. Когда обед заканчивался, все принадлежности подобного инструмента возвращались на свое место и инструмент подвешивался на поясе. Именно подобный «комбайн» был предшественником нашей столовой посуды.

Как появилось столовое серебро

Самым важным событием в истории столового серебра стал изданный в 1335 году декрет Эдуарда I, в котором говорилось, что «ни один серебряных дел мастер не должен изготавливать какую-либо серебряную посуду или какой-либо другой предмет из серебра, если только он не использует хороший и качественный сплав».

Качество современного столового серебра – результат исторического развития этого вида посуды. Чистое серебро является слишком мягким, чтобы его можно было использовать в практических целях. Еще в самом начале истории использования серебра было обнаружено, что небольшая добавка меди в серебро дает очень крепкий сплав; изделие из него способно выдерживать долгое употребление. Однако нетрудно понять, что подобный процесс отдает покупателя во власть производителя. Тот может добавить меди и много, и мало, как он захочет и как ему подсказывает его совесть.

По этой-то причине и появился декрет Эдуарда I, установивший стандарт на содержание меди и требующий, чтобы содержание серебра было как можно большим. В дальнейшем Эдуард I распорядился, чтобы содержание серебра было обозначено соответствующим клеймом – именно после этого термин «столовое серебро» стал значить то же, что он значит в наши дни. В 1363 году Эдуард I распорядился, чтобы рядом с клеймом о содержании серебра на посуде ставилось и клеймо

изготовителя. С этого дня стало возможным определить происхождение любого произведенного в Англии серебряного изделия, поэтому английское серебро очень высоко ценится у коллекционеров и приобрести его желают многие.

Шеффилдская посуда

Изобретение в Шеффилде в 1743 году плакирования произошло по чистой случайности. Легенда говорит, что механик кожевенной мастерской, желая починить нож, решил сплавить медь и серебро. При этом он обнаружил, что после нагрева до определенной температуры медь и серебро стали неразделимы. От этого случайного открытия пошла огромная индустрия, принявшая название города, в котором оно было сделано.

Шеффилдскую посуду было легко изготовить, а результат был очень хорошим. Предметы сервировки по своему мастерству, внешнему виду и красоте очень схожи с изделиями из чистого серебра. С 1780-го до 1820 года отрасль достигла своего расцвета; в огромных количествах изготавливалась превосходнейшая посуда. До изобретения метода плакирования серебряные вещи были доступны лишь самым богатым, теперь же за сравнительно умеренную цену можно было приобрести точные копии изделий из чистого серебра. Однако скоро метод плакирования исчез в связи с открытием в 1838 году гальванического процесса.

В наши дни шеффилдское серебро ценится за свою древность. Знатоки обращают внимание на поверхность изделий, в основном – на слабые оттенки, которыми проявляет себя медь сквозь тонкий слой серебра. Благодаря строгости правил в Англии, касающихся маркировки, определить подлинность тонкого серебра нетрудно. Оно должно датироваться восемнадцатым веком или началом девятнадцатого. Иногда современные серебряные изделия, изготовленные гальваническим методом, продаются как старая шеффилдская посуда. На самом же деле термин «шеффилдское серебро» распространяется лишь на медные изделия, покрытые серебром при помощи сплавления; причем посуда должна относиться лишь к указанному выше времени. Никоим образом термин «шеффилдское серебро» не относится к полученной гальваническим способом посуде.

В наши дни используется лишь гальванический процесс. Такие изделия имеют название «серебряная посуда с гальваническим покрытием». Слой серебра электрохимическим путем накладывается на недрагоценный металл. Стоимость получаемой таким образом продукции определяется толщиной

серебряного покрытия. Лучшая полученная гальваническим способом посуда имеет тщательно продуманную форму, и ее высокое качество гарантировано. Она красива сама по себе, но вместе с тем и хорошо выполняет свою практическую функцию на протяжении многих лет – если выбрана посуда хорошего качества. Конечно, в разной посуде содержится и разное количество серебра. Иногда слой серебра очень тонок; иногда посуда подвергается тройному покрытию – это делают самые уважаемые компании, имеющие высокую репутацию за высокое качество своей продукции. Оно определяется художественным вкусом, совершенством отделки и вниманием к деталям.

Любые серебряные изделия – результат как искусства мастера, так и достижений в промышленных технологиях. Процесс производства разбит на отдельные операции, каждая из которых автоматизирована, это резко ускоряет выпуск продукции, а значит, и уменьшает ее стоимость, что делает серебряную посуду доступной для любого дома.

Чем хороша серебряная посуда?

Вполне естественно, что каждый из нас предпочитает пользоваться серебряной посудой, если может ее приобрести. Само обладание этой посудой вселяет чувство гордости. К тому же мы хотим окружить себя предметами высокого качества. Даже самый незамысловатый обед, поданный на красивой серебряной посуде, оставляет незабываемое впечатление. Мелко нарезанный вчерашний ростбиф с овощами, поданный на серебряном блюде, перестает быть чем-то заурядным и создает ощущение какого-то важного события. Кофе, наливаемый из сверкающего серебряного кофейника, становится символом, говорящим о желании внести искусство в повседневную жизнь.

Высокое качество серебряной посуды – существенный аргумент в ее пользу. Разница в цене во многом зависит, конечно, от вложенного мастером труда. Ручная работа, как и любое единичное произведение искусства, стоит очень дорого. Следует отличать ручное изготовление и ручную отделку. В первом случае предмет принимает форму и украшается исключительно руками. При промышленном же производстве пресс придает изделию определенную форму и выдавливает узор, после чего следует ручная отделка. Стоимость отдельного ножа, вилки или ложки зависит от сложности узора.

Имитация золота

Существует еще один металл, который временами можно видеть на хорошо сервированном столе. Возможно, он вам уже встречался. Он имеет насыщенный и теплый цвет золота – но на самом деле является сплавом из различных металлов. Он по праву считается хорошим украшением за свою необычную и довольно оригинальную красоту. Поставленная на стол, такая посуда вносит удачную ноту в общую гамму цветов и, подобно магическому прикосновению царя Мидаса, заставляет играть каждый золотой элемент в росписи на фарфоре.

Нержавеющая сталь

Столовые приборы из нержавеющей стали являются неотъемлемой частью нашего стола. Некоторые из этих предметов имеют очень хороший внешний вид и прекрасно изготовлены; они вносят в сервировку стола современный стиль. Нержавеющая посуда прекрасно гармонирует с керамическими и пластмассовыми изделиями современного дизайна. Такой набор следует иметь дома для разного рода непредвиденных случаев, для приема пищи за стенами дома, а также если вам доведется угощать большую семью. Однако тот факт, что нержавеющая сталь не требует полировки и особого ухода, еще не делает позволительным замену ею столового серебра. Использование приборов из нержавеющей стали с изысканным фарфором говорит об отсутствии тонкого вкуса и неспособности понимать истинную красоту.

Как выбрать столовое серебро

Выбор предметов посуды – вопрос очень важный. Возможно, эту посуду вы выбираете на всю жизнь, так что полезно не раз подумать, прежде чем сделать окончательный выбор. Помните, что узор на своем серебре вы будете видеть каждый день.

Серебро следует выбирать столь же тщательно, как аксессуары к вашему самому важному платью. Обдумайте, как серебро будет согласовываться с вашими фарфором и мебелью в столовой, которую вы уже имеете или же собираетесь приобрести. Красивая мебель вдохновляла серебряных дел мастеров во все времена.

Если вы не стремитесь воссоздать у себя обстановку какой-либо эпохи, тогда вам следует подумать о способности посуды соответствовать разным видам сервировки. Исходя из этого,

следует подбирать простую столовую посуду, говорящую, однако, о хорошем вкусе, поскольку нигде хороший вкус человека столь не заявляет о себе, как в изысканной сервировке стола.

Узор против однотонности

Всегда следует помнить о контрасте. Если ваш фарфор несет на себе замысловатое изображение, а на стеклянной посуде есть гравировка, то с точки зрения общей картины разумнее всего дополнить их сравнительно простым серебром. На скатерти со сложным рисунком также хорошо смотрится серебро незатейливого вида.

Научитесь использовать ваше серебро наилучшим образом, чтобы подчеркнуть его выгодные стороны. Возможно, у вас уже есть изделия с выпуклым сложным рисунком. Если вы поставите эту посуду вместе с другой, обильно раскрашенной, большая часть ее красоты будет потеряна. Доминирующие своим размером предметы будут привлекать к себе все внимание. Как я уже говорила ранее, серебру этого типа должен соответствовать простой фон, фарфор с каймой или какая-нибудь простая фарфоровая посуда, а также стекло без украшений или с небольшим их количеством. Это позволит лучше видеть само серебро.

Если вы склонны выбрать более современную стеклянную посуду и расположены к простым ясным линиям и минимуму украшений, то можете найти прекрасные образцы, которые подойдут к любому авангардному интерьеру. Как и современная мебель, серебряная посуда разрабатывается в целях максимального удобства в использовании. Лучшие ее образцы сочетают функциональные формы с эстетически безупречными пропорциями.

Многие из современных узоров прекрасно сочетаются, и вы можете использовать их для того, чтобы создать общую гармоничную картину или же внести контраст. Точно так же и незамысловатый дизайн старинных серебряных изделий может вполне гармонировать с простыми узорами сегодняшнего дня. Помните также, что работа с одноцветными предметами требует особого искусства; они должны полностью соответствовать эстетическим и техническим требованиям.

Смешение серебряной посуды разных стилей

Если вы полностью свободны в своем выборе, то, конечно, лучше всего приобрести посуду одного дизайна. Помните, что вся она, вплоть до предназначенной для салата (см. главу 9), стоит на столе вместе. Посуда одного вида выглядит лучше всего. Однако, если вам нужно приобрести еще какие-то предметы, приходится подумать над тем, как умело выбрать это дополнение.

Когда стол очищается для десерта, этот момент можно использовать для смены вида серебряной посуды. Серебро для десерта может очень сильно отличаться от серебра предыдущей части обеда. Вы можете заранее продумать смену серебра, конечно, при этом вы должны следить, чтобы и новый вид посуды вписывался в общую схему сервировки. Можно также сделать цветовой переход – с серебра на золото.

Как приобрести серебряную посуду

Если вы имеете возможность самостоятельно выбрать себе посуду и приобрести все, что захотите, то у вас будет только забота о том, что именно вы выбрали. Мы надеемся, что вы мудро рассудили не приобретать предметы узкого назначения, например так называемую ложку для мороженого или же ложку для бульона. Вместо этого следует купить, если в этом есть нужда, дополнительное число чайных ложек, которые можно использовать для бульона или десерта. Мы уже далеко ушли от обычая наших бабушек иметь очень полный, весьма обширный набор посуды.

Надо сказать, в области столовых приборов в наши дни произошла настоящая, хоть и тихая, революция. Для каждого вида пищи уже не предусматривается строго определенный вид столовой посуды. Стол сервируют набором посуды многоцелевого назначения. Вилки приобретают только двух размеров: одна вилка служит для обеда, другая – для ленча, завтрака и десерта. То же относится к ножам. В наше время появились новые ножи и вилки промежуточных размеров. Ложку с круглой чашей хозяйки не любят, но вынуждены терпеть. Эта ложка не годится ни для какого другого блюда, кроме супа, но и суп ею есть неудобно, и поэтому в наши дни ее заменяет ложка овальной формы. Она прекрасно подходит для десерта, каши, дыни и всего прочего. Салатная ложка годится и для десерта, и для кондитерских изделий. Чайная может выполнять все функции, для которых требуется небольшая ложка, так что вполне можно забыть о специальных ложечках для каких-либо особых целей, просто добавьте на стол еще несколько.

В наши дни производители серебряной посуды основываются на подборе посуды многоцелевого назначения. Обычно предлагается следующий набор:

- вилка столовая;
- нож столовый;
- закусочная вилка;
- нож для масла;
- ложка для супа, ложка для десерта;
- чайная ложка.

Спешу добавить, в домах, где прием пищи до сих пор соблюдается по всей форме, требующей использовать вилки двух размеров, подается традиционный набор посуды. В нем имеется даже суповая ложка с круглой чашей!

Не так уж парадоксально выглядит, как это может показаться на первый взгляд, тот факт, что ножи и вилки для рыбы стали все чаще использоваться за столом и считаются теперь модными. Сейчас их можно приобрести как отдельный набор. Эти столовые приборы не обязательно должны сочетаться с остальной серебряной посудой как у приверженцев нового, так и у сторонников традиций.

Молодожены обычно приобретают посуду полными наборами. Начинают с набора столового серебра всего на две персоны. Этим набором можно встретить первый день своей семейной жизни, а впоследствии пользоваться каждый день. Другие предпочитают приобретать по набору одного вида посуды. Они обычно начинают с посуды для десерта, в первую очередь с полудюжины чайных ложек, которые можно использовать как для чая, так и для мороженого. Затем они приобретают вилки для закуски, для вечернего десерта или для подаваемых к чаю пирожных.

К базовому набору посуды должны быть сделаны необходимые добавления. Очень важно приобрести дополнительное число чайных ложек. Летом, возможно, не лишними будут ложки для охлажденных напитков. Три ложки для обслуживания сидящих за столом, черпачок для подливы и щипцы для сахара обязательно должны иметься даже при самом простом приеме пищи. Чайная или десертная ложка вполне может использоваться для кускового сахара или желе. Если вы своих гостей не усаживаете за стол, а предлагаете угощение на буфетном столике, то вам понадобится значительное число вилок (ножи в этом случае не являются необходимостью). Никаких определенных запретов здесь не существует. Как вы живете и развлекаете гостей, так вы должны и сервировать стол. Если вы

не пьете кофе в маленьких чашечках, то и очаровательные маленькие ложечки для них не нужны, но если вы угощаете гостей устрицами или коктейлями из продуктов моря, то обязаны положить на стол вилки для коктейля. В некоторых домах считают нужным класть на стол нож для бифштексов. Такие ножи могут иметь ручку из дерева, серебра или быть сделанными под слоновую кость; эти ножи совсем не обязательно должны сочетаться с серебряным сервизом. Если у читателя есть неясности по поводу предназначения отдельных предметов, я приведу подробное, предмет за предметом, объяснение возможного применения каждого прибора – начиная с самых важных.

Большая вилка, обычно называемая обеденной, предназначается для мясного блюда как за ужином, так и на обеде. Если эта вилка достаточно велика, то прислуживающий может использовать ее для обслуживания сидящих за столом.

Большой нож со стальным лезвием прилагается к большой вилке.

Меньшие по размерам вилки и ножи являются наиболее необходимыми из столовых приборов. Именно их используют на завтраке, ленче и обеде, за исключением мясных блюд. Вилку, которую иногда называют десертной, вместе с десертной ложкой используют и для десерта. С ее помощью можно также есть салат, пользуясь ножом или же без него. Эти вилка и нож применяются и для рыбного блюда, когда для него нет специальных приборов.

Десертная ложка, имеющая промежуточный размер между чайной ложкой и столовой, является крайне необходимым предметом. Именно с нее вы начинаете день и ею же завершаете его. Эту ложку можно использовать для компотов, каш, супа в широких чашах или маленьких суповых тарелках, для мягких десертов.

Ложка для чая выполняет функцию, соответствующую ее названию. Эту ложку используют также для кофе в больших кофейных чашках, для бульона из небольших блюд, для фруктов и десерта из стаканов, для шербета, а также для грейпфрутов.

Индивидуальный нож для масла кладется на тарелку и используется для накладывания масла, джема и желе. Его также можно использовать и для сыра.

Ложечки для послеобеденного кофе имеют небольшой размер; их кладут на блюдце или прямо в маленькие кофейные чашечки.

Вилка для устриц является небольшой по размерам вилкой с тремя зубцами, которая лежит на краю справа. Она была создана специально для устриц, кальмаров и холодных коктейлей из

разнообразных моллюсков, с которых начинают прием пищи. Естественно, если в вашем доме не едят рыбные блюда, вам нет нужды в этой вилке.

Вилка и нож для рыбы считаются роскошью. Если у вас они есть, они могут украсить стол, но вполне можно прожить и без них, поскольку прием пищи имеет достаточно изысканный вид и без них, когда функции этих двух предметов выполняют маленький нож и вилка. Нож для рыбы, с его зубцами на конце, удобен тем, что позволяет без особых усилий разрезать твердые частички рыбы, и потому ножи и вилки сейчас возвращаются в те дома, хозяйки которых хотят видеть свой стол хорошо сервированным. Вилка и маленький нож для фруктов необходимы и в том случае, когда вы желаете подать фрукты к концу обеда.

Ложка для охлажденного чая имеет длинную узкую ручку и используется не только для чая, но и для других напитков, подаваемых в высоких стаканах. Под стакан следует ставить блюдце, чтобы на него можно было положить ложку после помешивания.

Ложка для соли небольшая по размеру; ее кладут тогда, когда на столе стоит открытая солонка из стекла, серебра или фарфора. Разборчивые хозяйки стремятся ставить на стол именно открытые солонки, поскольку они украшают стол при официальном мероприятии.

Правильно выбранная серебряная посуда для обслуживания делает процесс принятия пищи удобнее и не создает неожиданных затруднений. Вообще говоря, столовая ложка и большая вилка могут быть использованы в любых обстоятельствах. Однако существуют и специальные ложка и вилка для обслуживания, имеющие несколько больший размер. Такими инструментами накладывать удобней, особенно салат.

Необходимы также ковшики: большой для подливы, маленький для соуса, и, если суп разливается из супницы, нужно иметь один или два ковша для супа. Полезно иметь также специальные вилки для приправ и сервисные ложки для желе, однако можно воспользоваться и десертной ложкой или ложкой близкого к ней размера.

Столовые принадлежности для разрезания мяса являются необходимыми в любом наборе сервисной посуды. Они должны быть двух размеров: большие – для жареного мяса, маленькие – для бифштексов. Для хорошего обслуживания важными предметами являются ножницы для винограда и дичи, щипцы для спаржи, поднос для пирогов и тортов, щипчики для сахара и льда.

Желательны, хотя и не жизненно необходимы предметы столовой посуды, которые серебряных дел мастера называют

«пустотелая посуда». Эти серебряные предметы кое в чем могут заменить фарфоровую и стеклянную посуду. Вы можете начать с приобретения двухсекционного серебряного блюда для овощей, а затем купить согласующуюся с ним по узору большую овальную тарелку. Эти два красивых предмета доставят вам немало радости и прибавят гордости за свой стол. Серебряные блюда для овощей – когда вы себе сможете это позволить – следует приобретать парой, причем так, чтобы оба блюда сочетались между собой. Они будут прекрасно смотреться на буфетной стойке.

Небольшой круглый поднос восьми – десяти дюймов в диаметре является незаменимым, и потому вам следует купить его в самом начале. Как только вы сможете себе это позволить, следует немедленно приобрести еще один поднос, большего размера.

Украсить стол прекрасно поможет пара канделябров или четыре серебряных подсвечника. Если ваш стол невелик, вам лучше всего использовать подсвечники. Канделябры, особенно высокие, по своему стилю и размеру требуют большого длинного стола, с которым они традиционно ассоциируются. Серебряные перечницы, а также открытые серебряные солонки тоже придают столу красивый и богатый внешний вид. Всегда разумно иметь серебряное блюдо, достаточно большое, чтобы на него можно было положить цветы, а также подать фрукты, салат. Но учтите, если вы имеете в доме много серебра, не выставляйте его на стол одновременно. Серебряным предметам на столе должно соответствовать примерно такое же число фарфоровой и стеклянной посуды. Это подчеркивает красоту используемого вами серебра.

Вы смело можете считать себя баловнем судьбы, если вам выпадет удача иметь красивый серебряный сервиз для чая и послеобеденного кофе. Даже если посуда не серебряная, а только посеребрена, значение такой посуды намного превосходит ее денежную стоимость. Если вы приобретете такого рода столовый набор, то можете не волноваться о выполнении своих обязательств. Чашечка чая или кофе, глоток ликера, красивое блестящее серебро и изящный дизайн – этого будет достаточно для любого гостя.

Как сделать, чтобы серебро сияло

Я словно слышу ваши слова: «Его так трудно сохранять чистым». Занимайтесь серебром каждый день, и у вас не будет с ним проблем. Проблемы возникают у тех, кто достает серебро

лишь в особых случаях. Тогда уж его действительно трудно сделать чистым. Каждодневное использование и промывание, а также протирание время от времени тканью, специально для этого предназначенной, придают серебру патину и мягкий блеск.

Меняйте используемые вами серебряные предметы. Сделайте так, чтобы в течение недели каждый предмет побывал бы в употреблении.

Самое лучшее, что вы можете сделать для вашего серебра, – это мыть его немедленно после приема пищи. Некоторые виды пищи заставляют серебро тускнеть и менять цвет. Мойте серебряную посуду в горячей мыльной воде, используйте твердую щетку. С ее помощью все загрязнения и остатки пищи удаляются без труда, к тому же она легко проникает сквозь зубцы вилки. Затем тщательно прополощите посуду в горячей чистой воде и немедленно высушите. Тщательно протрите насухо мягкой чистой тряпкой.

Конечно, время от времени требуется полировка. Выбирайте для этого качественное средство столь же тщательно, как и крем для массажа лица. Трите каждый предмет по его длине, никогда не поперек, или кругообразными движениями. После полировки вымойте серебро в горячей мыльной воде и прополощите. Если ваше серебро имеет гравировку, прочистите ее маленькой кисточкой после мытья и сушки, после чего отполируйте узор мягкой фланелью.

Те предметы, которыми вы постоянно пользуетесь, положите в емкости или на полки, где серебро не потускнеет. Полезно позаботиться о специальных средствах против тускнения. Существует специальная предохраняющая от тускнения ткань. Это мягкая фланель с нанесенным на ней множеством мелких частиц серебра, привлекающих к себе из воздуха те агенты, которые вызывают тускнение. Такая ткань полностью предохраняет предмет, который в нее обернут. Столовую посуду следует заворачивать в ролик, для больших предметов следует использовать мешочки с «молнией». Это и в самом деле полезная вещь. Поклянитесь себе, что вы никогда не станете сервировать стол серебряной посудой, которая не сияет.

Помечайте свое серебро

Допустим, вы желаете пометить свое серебро, придать ему какую-нибудь черту, характерную только вам, и никому больше. Конечно, ювелир может дать вам хороший совет по этому вопросу, но если вам предстоит замужество, лучше использовать

инициалы вашего будущего полного имени. Если в настоящее время вы – Мэри Луиза Смит, но собираетесь стать Мэри Смит Джоунс, тогда вам следует ставить инициалы МСД. Эта монограмма должна быть выполнена в общем стиле узора серебряной посуды. Конечно, буква «Д» может быть и больше, чем две другие. Если же вы домохозяйка, то признаком хорошего тона будет одна буква – первая буква фамилии. Если же все ваши помыслы связаны с карьерой и вы в данный момент и не помышляете о замужестве, используйте свои собственные инициалы.

Серебряная посуда, доставшаяся по наследству

Доставшееся по наследству серебро, особенно если на нем есть красивый старый узор, может придать столу больше оригинальности и индивидуальности, чем самые красивые из современных предметов посуды. Более того, им можно пользоваться каждый день, не скрывая его красоту в шкафу или фланелевом мешочке. Сначала узнайте настоящий возраст вашей посуды (может быть, вы обладаете музейной редкостью) и где она была произведена. Хорошее серебро всегда имеет явную маркировку. Все это даст вам возможность гордо объявить гостям о том, что ваш сервиз, чайная ложка или вилка принадлежали еще вашей бабушке. Конечно, если ваше серебро относится к поздней викторианской эпохе, то следует сначала оценить его внешний вид – некоторые образцы этого времени лучше не видеть.

Глава 6
Все о столовом текстиле

Самым древним украшением стола является ткань. Даже в те времена, когда тарелки делали из дерева или лепили из хлебного мякиша, когда вилку заменяли пальцы, а нож гость приносил с собой, перед ним неизменно стелили на стол кусок ткани, торжественно и тщательно ее разглаживая. К шестнадцатому веку скатерть превратилась в специально предназначенное для стола украшение. Ее ткали вручную, вплетая ромбовидный, волнистый или другой узор.

Часто скатерть украшали бахромой, вставными полосками кружев или богатой вышивкой, напоминающей по своей расцветке итальянский карнавал. До того, как на стол подавалась пища, скатерть, если не считать серебряной солонки, была единственным украшением стола.

В наши дни скатерть – одно из немногих украшений, разделяющее эту функцию с изысканным фарфором, начищенным серебром и сверкающим стеклом; она служит в основном фоном для посуды. Скатерть и разного рода подставки и салфетки на ней должны иметь то же качество, что и остальные принадлежности стола, и либо оттенять их, либо увязывать в единый ансамбль. При этом скатерть сама по себе должна быть привлекательной и функциональной.

Если вы хотите цветную скатерть, то следует брать в расчет расцветку стен и занавесок, а также другие элементы комнаты, чтобы скатерть хорошо вписывалась в обстановку.

Странно, но в этом отношении многие хозяйки, даже отлично сервирующие стол, успеха добиться не могут. Обычно они тратят много денег и времени на выбор фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды. Однако, когда хозяйка приобретает скатерть, ее вкус и здравый смысл словно куда-то исчезают. Этому, похоже, есть два объяснения: она не понимает важности скатерти в общей картине или же слишком привязана к традициям, к своим представлениям о том, что подходит для ее стола. Бывает и так, что скатерть имеет неважное качество. Это не вина хозяйки, а ее беда. Если цена серебряной посуды, изысканного фарфора и стекла хорошо определяет их качество, то обилие тканей с разными ценами может запутать кого угодно. К примеру, полотно может быть самое разное – от переплетенных грубых нитей до тончайшего сатинового дамаста; кружево – прозрачным и тонким или же тяжелым и грубым, изготовленным вручную или же быть

искусно имитирующей ручную работу машинной вязкой. Требуется немалый опыт, чтобы понять, что вам подходит лучше всего, но это лучшее не всякий имеет возможность приобрести.

Советы по приобретению ткани

Тем, кто не уверен в себе, следует обратиться в имеющий хорошую репутацию магазин тканей или в отдел тканей универсального магазина. Когда вы отправитесь за покупками, прихватите с собой один из предметов серебряной посуды или тарелку от вашего обеденного сервиза. Настройтесь на покупку самого качественного товара, который вы только можете себе позволить. Качество означает долгий срок пользования – и вы долго будете гордиться своим приобретением. Избегайте имитаций, особенно имитаций кружев или вышивки, всего, что претендует на качество, но не имеет его. И кружево, и вышивка одной и той же скатерти должны быть одинаково изысканными, чтобы заслужить право лежать на столе.

Скатерти и салфетки из тончайшего дамаста должны быть вышиты от руки, а не на машинке. Помните об этом, когда будете делать покупку. Если же вы не можете позволить себе украшенные вручную салфетки и «подставки места», то свои деньги вы можете вложить в качество материала. Для официальных мероприятий используется хлопок (но только высшего качества, например тонкая кисея с полотном) или красиво вышитая тамбурным швом ткань, гармонирующая с изящными занавесками, которые у вас наверняка уже имеются.

Цвет ткани – дело вашего вкуса. Для официальных случаев оттенки должны быть бледными. Что касается неформальных мероприятий – вы можете выбрать, что вам больше нравится.

Если стоимость изысканной скатерти больше имеющихся у вас средств, вы можете вообще ничего не стелить. Далее вы найдете много примеров сервировки стола, не покрытого скатертью. Все, что требуется – это круглая подставка или салфеточки размером чуть больше, чем дно тарелки. Вы можете вышить ее тамбурным швом. Очень хорошее впечатление производит красивый полированный стол, который отражает огонь свечей и отблеск серебряной и хрустальной посуды. Незастеленный стол можно использовать и для неформальных, и для официальных случаев. Благодаря хорошей внешней отделке современной мебели и предохраняющему слою воска пищу можно принимать прямо на непокрытом столе без какого-либо для него ущерба. В начале девятнадцатого столетия скатерть перед

десертом всегда убирали, чтобы подать его на непокрытый стол.

Женщины в наше время свободны в выборе предметов для сервировки стола. Вы можете воспроизвести любую традиционную сервировку или же создать что-то новое. Ваши матери и бабушки были ограничены в выборе, поскольку приходилось приобретать то, что выпускалось в собственной стране, и только узкий круг людей мог позволить себе красивые ткани и кружева из-за рубежа. Вы же имеете в своем распоряжении практически все, что только можете пожелать, из любой страны. Существует немало принадлежностей для стола по вполне доступным ценам.

Скатерть на вашем столе может играть равную роль в общем дизайне или же, если она окрашена в мягкие тона, станет обрамлением яркой картины, созданной столовой посудой. Скатерть также может, словно богато раскрашенные обои с красивым узором, служить главным украшением стола.

Если у вас есть красивая скатерть с кружевами (или вышивкой), чья красота может стать важной частью общей картины, то постарайтесь оформить стол так, чтобы прочие его принадлежности не помешали скатерти рассказать свою историю – дизайном и узором. Если же вы об этом не позаботились, есть опасность, что красота скатерти будет потеряна из-за чрезмерного обилия предметов на столе. Изысканные кружева или богато вышитые скатерти предназначаются только для официальных мероприятий.

Важность фактуры ткани

Помните о фактуре ткани, поскольку она тоже имеет определенное значение. Изысканные полотняные ткани, легкие шелковые прозрачные ткани, изысканные полотна (сетчатые, органди, для шейных платков) должны соответствовать тонким, выдутым вручную бокалам и тонкому, как раковины, фарфору, дополненному чистым хрусталем для придания общей картине строгости и красоты. Дамаст имеет плотность и богатство узора, которые хорошо соответствуют традициям старинного серебра, граненого стекла восемнадцатого столетия, солидности «костяного фарфора». Более тяжелые, шершавые нити плетеных, а также домотканых ручного производства скатертей подходят к более тяжелой посуде, такой как керамика и горшки. Деликатность мягкого полотна, искусственного шелка или нейлона больше подходит утонченной современной посуде.

Цветная скатерть позволит выделить ваш фарфор и

стеклянную посуду, достичь максимального эффекта от серебра, а также создаст общее настроение и нужный вам эффект (цвет служит фоном для сервировки стола, придает столу своеобразие).

Набор предметов, которыми сервируют стол, их число и внешний вид зависят от личных склонностей, образа жизни, значения мероприятия и его типа. Многие не пользуются скатертями, предпочитая подставки. Красивые «подставки места» из изысканного полотна, вышитые или украшенные кружками, достаточно большие, чтобы на них поместился стакан или тарелка для хлеба и масла, все чаще используются хозяйками на обеденных столах как для официальных, так и для неофициальных мероприятий – несмотря на тот факт, что многие чувствуют себя очень неловко, принимая пищу на непокрытом скатертью столе. Вы вольны сделать в этом свой выбор: собственное мнение ничем не хуже, чем советы посторонних.

Если ограниченный бюджет не позволяет приобрести скатерть из дамаста, с вышивкой или кружевами, не следует падать духом. Так же как и дополнения к серебряному сервизу, скатерть можно приобрести не сразу. Привлекательный фон для столовой посуды – это вопрос больше вкуса и индивидуальных предпочтений, чем расходов. Руководствуйтесь хорошим вкусом и дважды в год навещайте специальные распродажи тканей. Если вы походите по магазинам, то наверняка приобретете настоящее сокровище по умеренной цене. Каждая женщина может проявить свою изобретательность в том, как при помощи цветных тканей сделать привлекательным стол.

Я предложила перечень, который уже доказал свою полезность, поскольку при всей своей ограниченности он подходит ко всем случаям. Если вы считаете, что в перечне что-то упущено, вы вправе сделать собственное добавление. Если же у вас чего-то нет – об этом никто не знает, кроме вас самих.

Что постелить на стол

В своем запасе вы должны иметь немного дамаста: по крайней мере, одну большую скатерть, выдержанную в сдержанных тонах, или же белую. К этой скатерти следует иметь согласующиеся с ней по тону салфетки. Выбирайте скатерть длиной не менее 1,5 м с салфетками со стороной не менее 50 см. Скатерть кладется на обеденный стол так, чтобы она свешивалась по сторонам на 20–30 см. Вы найдете наш совет очень ценным, когда на большой вечеринке, на Новый год или день рождения соберется вся ваша семья, от старого до малого: дамаст порадует

и старших в семье, поскольку эта ткань соответствует традициям, а расцветка ткани доставит удовольствие молодым, любящим современные яркие цвета.

Следует иметь, по крайней мере, три набора «подставок места» различных цветов, гармонично сочетающихся с вашим фарфором. Эти салфетки могут быть вышиты, иметь кружева по краям или сшиты из нескольких кусков. Их вид полностью зависит от того, какую именно картину вы стремитесь создать на столе. Большие красивые «подставки места» из дамаста будут уместны в любых обстоятельствах. «Подставки места» из пробкового дерева, бумаги, рафии, бамбука, пластмассы и прочие – все, которые легко вытереть влажной тканью, – недороги, весьма практичны и придают столу интересные цвета и оригинальный дизайн. Особенно хорошо их использовать, когда в семье есть дети. Чаще всего такие подставки ставят на стол во время завтрака и ленча.

Фон для завтрака должен быть веселым, разноцветным и неформальным. Три или четыре скатерти с набивным цветным рисунком на белом или светлоокрашенном фоне в сочетании с большим числом салфеток являются идеальным покрытием стола, с которым можно начать день, – готовите ли вы завтрак своему мужу каждое утро ровно в 8.13, для себя, или вы подаете на подносе завтрак больному или случайному гостю.

Большинство хозяек предпочитают в наши дни в качестве скатертей для ужинов со шведским столом штапель. Эта ткань должна иметь яркий цвет. Приобретите две яркие скатерти, достаточно большие, чтобы полностью покрыть стол.

Скатерти для полуденного чая должны быть элегантными и изящными. Обратите в первую очередь внимание на легкие изысканные материалы – я уже писала о таких тканях – и затем потратьтесь на кружево и украшение, насколько это позволит ваш кошелек. Красивая кайма с ажурной отстрочкой является очень хорошим украшением. Если вы часто приглашаете на полуденный чай, вам потребуется по крайней мере три скатерти для чая. К этим скатертям следует добавить множество салфеток. Одноцветные салфетки с ажурной отстрочкой длиной 35 см говорят о хорошем вкусе. Таких салфеток следует приобрести не менее дюжины, поскольку они прекрасно подойдут ко всему.

Если вы приглашаете на чай человек тридцать, постарайтесь приобрести еще дюжину салфеток, с кружевами или вышитые. Добавьте две или три подставки под поднос для своего собственного ежедневного чая, согласующиеся с вашими чайными чашечками и сервизом в цвете и узоре.

Для менее официальных мероприятий запаситесь примерно

тремя дюжинами «салфеток для коктейля». Однако, если среди ваших гостей есть рассеянные люди, способные засунуть салфетку в карман вместо платка, может быть, лучше использовать бумажные салфетки.

Если у вас есть блюдо для мытья рук, вам понадобятся салфеточки. Двух дюжин вполне хватит: одну следует подобрать, чтобы она сочеталась с вашей лучшей скатертью, вторая должна быть значительно проще, чтобы подойти ко всем остальным скатертям.

Никогда не будут лишними дополнительные обеденные салфетки из дамаста в виде одноцветных сатиновых лент, которые подойдут для чего угодно. Сервируйте их с кружевной скатертью, если у вас нет к ней сочетающихся по внешнему виду салфеток. Те хозяйки, которые обращают внимание на цвет, часто имеют в запасе их около дюжины. Они хорошо смотрятся на любом белом фоне и прекрасно сочетаются с кружевом молочного цвета. Где это возможно, салфетки должны подчеркивать цвет вашего фарфора.

Запомните размеры вашего стола. Это поможет вам определить размер необходимого материала. Если стол раскладной, вам нужно знать его длину в сложенном и раздвинутом виде. Помните, что красочное полотняное покрывало для стола, выполняющего роль буфетного столика, а также красивая скатерть с кружевами или из традиционного дамаста должны спускаться вниз по крайней мере на 20 см. Если вы можете себе позволить 30 см, то приобретите именно такую скатерть.

«Подставки места» могут быть куплены в наборе, включающем в себя салфетки. Можно приобрести «подставки места» с сочетающимися по цвету салфетками; продаются «подставки места» и отдельно. Последнее предпочтительнее, когда у вас не больше двух – четырех гостей или стол невелик по размеру.

Полотно всегда было престижным материалом для скатертей. Самые древние письменные источники, в том числе и Библия, говорят про изысканное полотно, которое ассоциировалось с роскошью и высоким социальным положением. Ваша матушка не мыслила для своего стола ничего другого, кроме полотна. И в наши дни ничто не может превзойти полотняные скатерти. Но с точки соответствия скатерти общему дизайну следует подумать и об использовании других материалов. Различные материалы создают разный эффект. Они могут сделать стол и проще и красивее. В наши дни прекрасно смотрится стол со скатертью из хлопка, из синтетического полотна, из всех тканых материалов.

Вы можете постелить на такой стол предметы из пластмассы, кожи, стекла, пробки и бумаги. Другими словами, разрешено все, что разумно, диктуется хорошим вкусом и имеет функциональное значение.

Если не считать красивых кружев, дамаст является самой дорогой и красивейшей из тканей для сервировки стола.

Выберите узор, который гармонировал бы с вашим фарфором и общим фоном вашей столовой. Узорчатые рисунки, такие как узор в горошек или классические мотивы восемнадцатого столетия, смотрятся более официально, чем рисунки с растительным орнаментом. Красиво выглядит одноцветная сатиновая полоса из дамаста. Ее простота создает ощущение современности. Вместе с тем такая полоса является идеальным фоном для предметов, несущих явные черты своего времени.

Дамаст из вискозы и полотна еще используется в наши дни, но уже не вызывает былого интереса, уступив место полотняному дамасту красивых расцветок и с красивыми узорами.

Ткани, на которые цвета нанесены печатным способом, очень эффектны с одноцветной обеденной посудой. Некоторые из этих тканей стоят дорого, некоторые дешевы. Причина заключается в том, что слова «набита вручную» довольно часто применяются и к многоцветным тканям шаблонной набивки. Настоящая набитая вручную ткань изготавливается при помощи вырезанных деревянных блоков; цвета накладываются один за другим от руки. В наши дни это искусство почти забыто, поскольку необходимость высококвалифицированного труда и штучной работы делает этот процесс дорогостоящим. Если продавец магазина говорит вам, что ткань «набита от руки», спросите его, набита ли она от руки в самом деле или же это лишь умелая имитация, изготовленная при помощи шаблона.

Ткани с шаблонной набивкой можно видеть довольно часто; их качество обычно выше среднего. Эта работа тоже ручная, но краски налагаются через узор, вырезанный в шаблоне из шелка. Данный метод намного производительнее, чем трудоемкая ручная набивка. Однако ткани, окрашиваемые при помощи шаблона, выпускаются в небольшом количестве, и поэтому они дороже, чем ткани с отпечатанным машиной узором.

Полотна, которые лежат целыми рулонами в отделах ткани универсальных магазинов и которые продаются по небольшой цене, – это печатные ткани. У них обычно жизнерадостные расцветки, и если вы приобретете их, то служить они вам будут долго. Если вы желаете «что-то другое», выберите ткань с нанесенным через шаблон рисунком или потратьтесь на ткань, набитую вручную.

Цвет

Не сомневайтесь, следует ли вам покупать цветную ткань. Приобретите цветной дамаст, цветные кружева, цветные скатерти для чая. Цвет позволяет за небольшие деньги внести праздник в повседневную жизнь. Как еще будет сказано далее, для каждого приема пищи лучше всего менять цвет скатерти. Это будет выглядеть подобно смене декораций в трехактной пьесе. С тем же набором блюд вы создадите новую картину, пробудите к ней интерес.

Цвет следует обдумать еще в одном отношении. Обеденная скатерть имеет большой размер. Подумайте о том, как скатерть смотрится в сочетании с ковром, с окружающей обстановкой. Поскольку скатерть свисает со стола и может опускаться почти до самого пола, следует увязать цвет скатерти с общей цветовой гаммой комнаты, с чехлами дивана или стульев. Может, вы никогда не обращали на это внимания, но все же подумайте. Попробуйте постелить другую скатерть и посмотрите, как изменится общая цветовая картина. Какое-то время не ставьте ничего на стол, и вы наглядно убедитесь, как на самом деле важен цвет. Одно из самых сильных впечатлений на меня оказала комната, выполненная в розово-коричневых тонах. Пол, сделанный из кедра, был самого темного цвета. Скатерть имела не очень чистый розовый цвет. Стены – розовый оттенок. Это выглядело так, словно кто-то разбросал краску по комнате, и она слилась, создав наиболее интенсивный свет, на пол. Цвет вашей скатерти может стать связью декоративной схемы вашей комнаты и отдельными цветовыми деталями стоящей на столе стеклянной посуды, фарфора и серебра.

Помните, что белый – это тоже цвет, а не что-то нейтральное. Его следует правильно согласовать с окраской фарфора, серебряной посуды и разного рода украшений. Американский фарфор, например, имеет оттенок слоновой кости, и потому не следует выбирать ярко-белую скатерть.

Если вы располагаете большим количеством столового серебра, выберите для фона хотя бы один элемент серебристо-серого цвета, особенно если это эффектно смотрится в общей цветовой схеме комнаты. Полотняный дамаст серебристо-серого цвета – самый удачный выбор для скатерти; его мягкая сатиновая отделка сочетается с блеском начищенного серебра и подчеркивает красоту посуды. Серый цвет может быть прекрасной оправой для окраски фарфора и стеклянной посуды. Имея такой фон, вы можете связать все другие цвета вместе в превосходную цветовую картину в его центре.

Если у вас, как и у многих других хозяек, имеется несколько белых скатертей и салфеток из дамаста, лежащих в шкафу без дела, попытайтесь их окрасить, по крайней мере, придав легкий оттенок. Красная скатерть вносит веселье, она хороша на Рождество. Бледно-розовая, молочно-желтая или светло-зеленая скатерть хороша для вечерних мероприятий при свечах в любое время года. Используя современную стиральную машину, можно окрасить ткань и самому, но поскольку с большой скатертью трудно управиться, разумно подумать: не следует ли предоставить это сделать профессионалам.

Маркировка вашего полотна

Придайте вашим скатертям печать собственной индивидуальности – красивыми, искусно вышитыми инициалами или изысканной монограммой, в которой пересекаются два или больше инициалов. Такое добавление послужит знаком владения и гордостью своей собственностью. Инициалы по-своему говорят о вкусе владельца и его личности. Помните, что маркировка используемого для стола белья всегда делается вручную.

Хотя в маркировке существует относительная свобода выбора, как в стиле, так и в общем дизайне, монограмма должна гармонировать с дизайном своего фона. Ваш собственный вкус может подсказать, следует ли вам выбрать простой «фабричный» тип или же следует создать что-то более сложное. Как и для серебряной посуды, здесь лучше всего выбрать прописные буквы.

В композиции монограммы особое место отводится последнему инициалу, который обычно переносится в центр всей группы. Первый и второй инициалы ставятся по бокам от него. К примеру, если вы – Мэри Бэйкер Смит, то букву «С» следует сделать центральной, «М» поместить слева, «Б» – справа. Чтобы монограмма выглядела красиво, следует учитывать ее пропорции. Дизайн монограммы определяется размером, видом, а иногда и формой скатерти.

Место монограммы в значительной мере определяется

узором салфетки. Если узор обрамляет салфетку, монограмму следует поместить в центре. В настоящее время ее стремятся помещать в узор. Так же популярно размещение в центре одной из сторон, прямо над узором салфетки. Монограмму можно ввести и прямо в узор салфетки. Если имеется одноцветная сатиновая лента, можно расположить монограмму прямо на ней, в центре одной из сторон. В моду вошла растянутая монограмма, которую располагают параллельно кайме в одном углу салфетки. Такую салфетку складывают таким образом, чтобы вышитая монограмма была видна во всей своей красоте. Определяя ее расположение, сначала обратите внимание на внешний вид салфетки. Вообще говоря, твердых и однозначных правил о том, как ставить монограммы, не существует.

На салфетках для ленча и меньших по размерам салфетках для чая монограмма всегда ставится в углу. Их складывают таким образом, чтобы узор оказался сверху.

Размещение инициалов или монограммы на ткани также определяется узором и общим дизайном. Следует брать во внимание стиль, чтобы красота монограммы стала одним из украшений общей картины. Выбирать место для инициалов следует, постелив скатерть на столе и прикинув, где они будут смотреться эффектней всего.

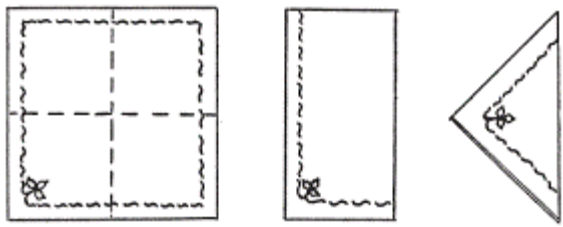
Величина букв, конечно, определяется размером того изделия, на котором ставится монограмма: инициалы на скатерти обычно имеют высоту от 9 до 12,5 см, на салфетках – от 5 до 7,5 см, размер букв на салфетках для ленча и для чая – 2,5, 4 и 5 см.

Складывание салфеток

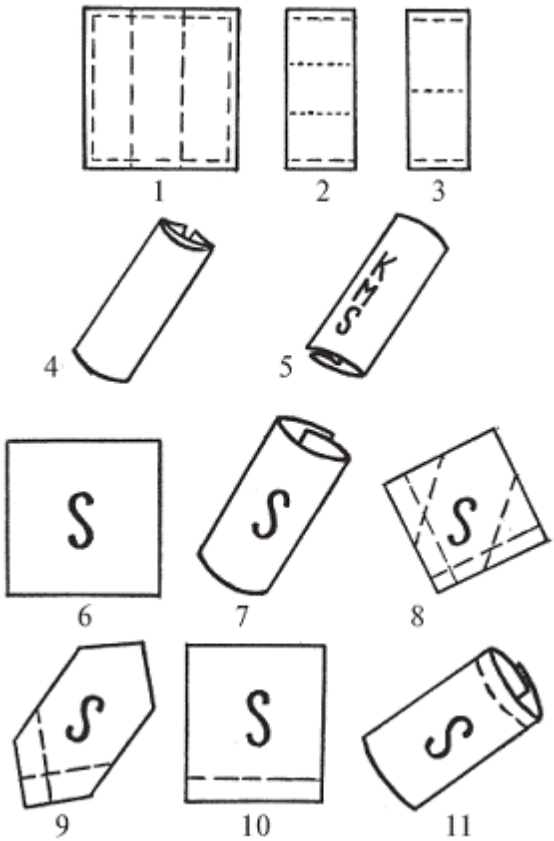
Манера складывания салфеток имеет немаловажное значение для общей картины стола. Она не только подчеркивает красоту украшений этого предмета, но и придает определенный дух всей сервировке, делая ее либо строго официальной, либо неформальной. Считается, что салфетку следует складывать просто и без затей, и именно это говорит о хорошем вкусе. Замысловато свернутые салфетки можно встретить только на специальных мероприятиях. Если, например, вы стремитесь воспроизвести старомодный стол в викторианском духе, то можете придать салфеткам сложную переплетенную, сейчас несколько комичную, форму и поместить их в стакан для воды. Потратив много усилий и приложив немалое мастерство, вы можете придать салфетке форму водяной лилии и положить эту

лилию в центр тарелки. И первая, и вторая форма были довольно характерными для викторианской эпохи.

Должны ли у сложенной салфетки быть видны углы? Для неформального приема пищи, для завтрака, обеда со шведским столом, ленча, полуденного чая нужно складывать салфетки треугольником. Угол должен глядеть в противоположную от тарелки сторону, складку проглаживать не следует.



Те же правила относятся к салфетке, которую складывают вчетверо. Украшенный узором угол должен располагаться слева внизу в противоположной от тарелки стороне, поскольку это делает более эффектным дизайн отдельного места. Есть, правда, и сторонники размещения узора рядом с тарелкой: они считают, что так легче разворачивать салфетку и класть ее на колени. Этикет сервировки стола разрешает оба способа, но первый способ лучше смотрится, особенно с красивыми «подставками места» и соответствующими им по расцветке салфетками. Сложенная салфетка помещается с левой стороны от вилки.



Большая салфетка из дамаста может быть сложена втрое (рис. 1), затем ее обычно еще раз складывают втрое (рис. 2). Чтобы получить длинный мягкий рулон (рис. 4), ее можно сложить вдвое (рис. 3).

Когда салфетку кладут на тарелку, ее следует складывать так, как это показано на рис. 4, 5. Так складываются салфетки со стороной в 55 см и больше. Конечно, необходимо брать в расчет расположение монограммы. Если монограмма находится в центре салфетки, ее складывают так, как показано на рис. 6. После этого края подгибаются вниз, так что монограмма остается сверху (рис. 7). Если же монограмма расположена по диагонали, сложите ее так, как показано на рис. 8. Подвернув углы, вы получите то, что изображено на рис. 9. Когда же монограмма находится в центре одной стороны, сложите ее так, как показано на рис. 10. Подверните вниз ее стороны для того, чтобы получить мягкий рисунок, у которого инициалы располагаются на самой вершине, как это показано на рис. 11. Салфетку с вытянутой по длине монограммой следует складывать так, как это показано на рис. 5.

Длинные салфетки, обычно дамастовые, перегибаются один

раз по центру, после чего из них делают узкий рулон (рис. 4). Этот тип салфетки появился сравнительно недавно; считается, что такие салфетки реже соскальзывают с колен, чем квадратные.

Уход за скатертями и салфетками

Если вы имеете красивые скатерти и салфетки, относитесь к ним бережно. В наши дни выпускаются как никогда красивые ткани, но насколько долго сохраняется их красота – зависит от ухода.

Те полотняные изделия, которые вы не используете каждый день, следует хранить, соблюдая все предосторожности. Заверните их в темно-синюю бумагу или же положите в шкаф, выстеленный темно-синей тканью – благодаря этому ваши вещи не будут желтеть.

Не проглаживайте утюгом дамаст или изысканное полотно, если только вы не собираетесь их немедленно использовать. Осторожно складывайте эти ткани. Увлажнять и гладить ткань следует только перед использованием (для неожиданных гостей вполне достаточно положить «подставку места»). Стирать скатерти и салфетки в стиральной машине следует бережно, не допуская образования складок, которые могут впоследствии стать местами разрыва ткани.

Если у вас в запасе есть несколько скатертей из дамаста, их следует стирать дважды в год и высушивать на солнце, независимо от того, использовались ли они. Утюгом их после этого не гладят.

Ни при каких обстоятельствах не кладите в шкаф использованную скатерть, не выстирав ее.

Пятнам следует дать немедленный отпор, пока они не въелись и их еще не трудно удалить, не разрушая волокна. Пятна от воска горящей свечи и жир можно удалить бензином, газолином, углеродистым тетрахлоридом или же чистящей жидкостью.

Пятна от фруктов, сока, чая или кофе обычно удаляются довольно просто обыкновенным кипятком. Натяните ткань над блюдом и лейте воду с небольшого расстояния так, чтобы жидкость ударяла с некоторой силой. Если пятно продолжает удерживаться, смажьте это место глицерином и снова полейте горячей водой.

Если по каким-либо причинам на ваших тканях появляются пятна ржавчины, вам потребуется кислота, которая делает ржавчину растворимой, после чего загрязнение несложно смыть.

Уксусная кислота обычно достаточно хорошо подходит для этой роли (но после чистки тщательно прополощите ткань). Соль и лимонная кислота, смешанные вместе, также довольно хорошо справляются с этой задачей.

Умеренный раствор хлорной извести может удалить особо неподдающуюся плесень с белых тканей, однако при воздействии на цветные ткани она влияет на их окраску. Такой способ можно попробовать и в том случае, если вы не можете определить происхождение пятна. В конце всегда тщательно прополаскивайте ткань.

При стирке используйте только мягкое мыло и не прикладывайте большую силу, начиная тереть ткань.

Для того чтобы придать ткани или старому кружеву вид антикварной вещи, опустите их в горячий кофе, предварительно подобрав правильный оттенок на куске старой материи.

Скатерти и салфетки гладятся умеренно нагретым утюгом с обратной стороны, когда они еще слегка сырые; тяжелую ткань следует гладить только таким способом. Проглаживайте ткань до тех пор, пока она не станет сухой. Ткань приобретает глянец, если, прогладив ее с обратной стороны и частично высушив, затем прогладить ее еще раз с лицевой стороны, высушив до конца. Дамаст, как белый, так и цветной, всегда следует гладить с двух сторон.

Иногда пятна не видны до начала глажения. Если вы не уверены, что полностью преуспели в удалении пятен, прогладьте загрязненное когда-то место через бумажную салфетку или тонкую хлопчатобумажную ткань. Они впитают в себя пятно. Если же вы сразу начнете гладить горячим утюгом, это пятно может остаться навсегда.

Изысканные монограммы и другие вышивки следует гладить с обратной стороны, подстелив плотную фланель или специальную тонкую губчатую резину.

Вышеприведенные советы по уходу принадлежат торговцу, посвятившему всю жизнь торговле бельем. Свои советы он завершил следующими словами: «Белье состоит из натурального, живого волокна, которое отвечает на заботу и хорошее с ним обращение».

Глава 7
Искусство сервировки

Каждый раз, когда вы сервируете стол, вы создаете картину. По сервировке стола всегда видно, сколько мысли и усилий вы в нее вложили.

Я признаю, что думать о сервировке триста шестьдесят дней в году, по три раза в день – довольно скучное занятие. Скучное, если вы используете ножи, вилки и ложки только по их функциональному назначению, и никак больше.

Даже если вам приходится каждый день есть один и тот же набор блюд, это еще не служит оправданием того, что вы не должны думать о сервировке. Сервировка может доставить удовольствие, стать игрой, в которую может играть каждый. При этом я говорю не о рождественском столе, который требуется сервировать раз в год, или о соревновании по сервировке, в котором вы, возможно, выиграете приз. Я уверена, что этот процесс может приносить радость. Привлекательный стол и изящное обслуживание – все это не является чем-то, что можно оставить для специальных случаев, таких как званый обед. Это вполне может стать частью повседневной жизни. Ваша семья заслуживает привлекательный стол больше, чем кто-либо еще.

Что касается стола для вечеринки, то его приготовление может не только доставить вам удовольствие, но и дать возможность расслабиться.

Многие хозяйки любят минуты, когда они могут спокойно сидеть и представлять себе цветы, фарфор, скатерть и серебро, которые украсят их стол и останутся надолго в памяти гостей, когда и сама приятная комната, и восхитительные угощения будут давно забыты.

Принимаясь за сервировку стола, найдите время поразмыслить над ней: дать волю своей фантазии, прикинуть, что у вас имеется в наличии. Ниже я даю несколько очень простых советов. Если вы будете следовать им, я уверена, они позволят вам положить хорошее начало и у вас всегда будет интересный стол.

Как сочетать ваши предметы

Прежде чем собрать вместе принадлежности стола, вам следует создать общую идею, тему, мотив. Как я уже говорила в

первой главе, то, что находится на вершине вашего стола в столовой, с декоративной точки зрения является столь же важным, как камин в вашей гостиной. Фарфор, стеклянная посуда, серебро, скатерть – это элементы всей схемы столовой комнаты. Руководствуясь этим, и следует начинать создание общего дизайна.

В качестве примера предположим, что мы решили украсить столовую в стиле американских колонистов. Этому стилю соответствуют вязаные половички на полу, шторы из разноцветных ситцевых тканей. Атмосфера комнаты должна быть теплой, дружелюбной, полной жизни. Все предметы на столе должны соответствовать тому же духу. Например, вы можете использовать «подставки места» или вязанные вручную подставки, которые имеют сходство с кустарно изготовленными вещами нужного вам периода. Узор на обеденной посуде должен быть нанесен под глазурь (читайте об этом главу 3), а сами приборы розового, синего, темно-красного или зеленого цвета иметь старый, «стаффордширский» вид. Если у вас имеется стол из красного дерева, то вы – владелец антикварного предмета, которым можете по праву гордиться. Стол придаст комнате некоторую официальность. Если вы хотите ее подчеркнуть, вы можете выбрать старинный синий ост-индский фарфор (когда-то называвшийся «Лоустофт», теперь известный как китайский экспортный), а также стеклянную посуду типа «Уотерфорд» и серебро на манер «Гадруна», которые также соответствуют этому периоду. Может быть, вы сторонница современной мебели, любите светлую окраску и функциональные формы, пластиковые подставки, целлофановые занавески, простые линии посуды и соответствующий ей гладкий фарфор. Вы можете полностью выдержать в современном стиле всю сервировку, вплоть до самой последней вилки и ножа.

Прекрасные произведения искусства, бронзовые предметы, лакированные изделия, разноцветные ткани из Японии, Таиланда и других восточных стран придадут дух современности как столу, так и всей комнате. Восточная атмосфера будет выражена сильнее, если добавить к этому мебель и ткани хорошего современного дизайна.

Хочу предупредить, что, желая придать комнате атмосферу какого-либо времени, не следует стремиться воспроизвести это время в каждой мелочи. Выбирайте принадлежности для вашего стола в соответствии с общим духом нужного периода, а не посуду строго определенного времени, и вы вполне достигнете эффекта, к которому стремитесь – если, конечно, не желаете достичь полной аутентичности.

Можно сервировать стол и не руководствуясь общим видом столовой комнаты. За основу можно взять краску изысканных картин или куска ткани, бокалов или узор на серебряной посуде, рисунок старинной, доставшейся по наследству, скатерти. Последнее – особенно хорошая идея для молодой незамужней девушки, которая еще не знает, какой будет ее столовая комната в будущем. Цветовую схему разрабатывают и исходя из расцветки фарфоровых десертных тарелок.

Ключ к удачной сервировке

Каким бы ни был стиль вашей сервировки, помните, красота ваших предметов становится ярче, если эти предметы усиливают впечатление друг от друга. Каждый предмет может хорошо смотреться и сам по себе, но он должен достойно выглядеть и среди других. Прикидывая, как будет смотреться тарелка на вашем столе, вы должны определить впечатление от ее места в окружении предметов стеклянной посуды. Аналогично чайную чашечку следует оценивать вместе с блюдцем и чайной ложкой. Обязательно помните при этом и о материале скатерти.

Все ваши предметы должны иметь приблизительно одинаковое качество. Раскрашенная от руки изысканная фарфоровая тарелка хорошо смотрится как благодаря материалу, так и способу ее обработки. То же самое можно сказать об изысканной оловянной посуде, о выдутых вручную бокалах, красивом тонком полотне или изготовленном вручную кружеве.

Внешняя отделка столовых приборов должна быть одинаковой. Мастерство и материал иногда вы не можете видеть, но внешняя отделка заметна всегда. Точно определить качество удается, только имея специальный опыт, но резкое отличие грубого плетения и тонкого проявится сразу. Отличить прозрачное, тонкое и легкое стекло от тяжелого прессованного также нетрудно. Иначе говоря, посуда различной отделки и качества может придать столу такой же необыкновенный колорит, как и цветовой контраст. Но это требует хорошего художественного вкуса, который приобретается с опытом. Тем же, кто делает лишь первые шаги в сервировке, разумнее поначалу руководствоваться самыми общими принципами: помните, что грубые плетеные ткани, массивная стеклянная посуда, крепкие горшки хорошо дополняют друг друга; грубые вещи несовместимы с изысканными; ручную работу не следует мешать с массовой продукцией.

Как во всех общих теориях, в этих правилах существуют

исключения. Если вы стремитесь воссоздать обстановку какого-либо определенного времени, вам, возможно, потребуется совместить на столе предметы разного качества. Хотя керамика ценится нами ниже фарфора, ее старинные образцы вполне можно сервировать с изысканным антикварным серебром, поскольку в давние времена их использовали вместе. Шеффилдские тарелки из меди, покрытой серебром, ниже качеством, чем предметы, полностью состоящие из серебра, но антикварность этой посуды резко повышает ее цену, особенно если она имеет изысканные линии и дизайн.

Чтобы стол хорошо смотрелся, предметы, поглощающие свет или с бледной поверхностью следует чередовать с яркими и блестящими. Следите за тем, чтобы какой-либо из предметов стола не доминировал, если только вы специально к этому не стремитесь. К примеру, чересчур много даже очень красивого серебра делает стол монотонным и неинтересным. Конечно, если кто-то особенно любит серебро, он может себе это позволить: празднование какой-либо годовщины – вполне уважительная причина для преобладания на столе серебряной посуды.

Контраст одноцветных и узорчатых поверхностей

Размышляя над сервировкой стола, вы должны руководствоваться теми же основными принципами дизайна, что и при украшении комнаты. Общепринятым, например, является правило, что с узорчатыми портьерами и обивкой сочетаются одноцветные покрытия для пола – и наоборот; если вы используете при украшении комнаты два различных метода, один из них должен быть ведущий, а другой – иметь подчиненный характер. Не отказывайтесь от этих правил, иначе ваша комната приобретет пестрый, беспокоящий вид. Это утверждение вполне справедливо и по отношению к сервировке.

Если на столе доминирует обеденная посуда с узором, фон для нее должен быть одноцветным. Добавьте к такой посуде однотонное стекло. Если узор есть и на фарфоре, и на стекле, один из них должен преобладать.

Скатерть с красивым, но необычным узором должна иметь возможность «рассказать свою историю», избегая постороннего вмешательства. Для этого фарфор и стеклянная посуда должны быть очень простыми. Разумнее всего ограничиться посудой с каймой.

Если вы желаете выделить свое серебро, используйте с ним однотонную посуду или посуду с каймой и поставьте все

столовые принадлежности на ткань без узора. Серебро предстанет во всей своей красе.

Верно и обратное: если вы желаете скрыть какие-нибудь недостатки, отвлечь от них внимание, организуйте стол так, чтобы детали привлекали к себе все внимание.

Узор ткани, к примеру дамаста, может быть подчеркнут повторением этого узора на столе. Орнамент из роз на дамасте можно подчеркнуть их изображением на тарелке или же использованием этих цветов в общем украшении.

«Два с узором, два одноцветных»

Но не ограничивайтесь одними лишь розами! Слишком большое количество узоров одного и того же вида делает стол скучным, монотонным и неоригинальным. Если у вас есть похожие предметы, избегайте искушения ставить их вместе, потому как гармоничным сочетанием это назвать нельзя. Продается много посуды с розами, довольно красивыми: нанесенными на фарфор, отлитыми в серебре, выгравированными на стеклянной посуде. Также часто встречаются листья, лавровые венки и многие другие многократно повторяющиеся на самых разных предметах узоры. Каждый такой предмет сам по себе красив; кажется вполне естественным желание поставить его рядом с себе подобным предметом, но прошу вас, сдержите это желание. Даже если фарфор с розами кажется вам идеально подходящим к аналогичной серебряной посуде, лучше выберите бокал вообще без рисунка. В крайнем случае постарайтесь, чтобы серебро и фарфор гармонировали и не повторяли узора; расположите все это на скатерти, на которой нет ни единой розы (у вас и так достаточно декоративных украшений).

Помните, что существует формула для сочетания четырех базовых элементов стола: «Выберите два элемента с узорами и два – без».

Цвет

Ни у кого не может быть сомнения в том, что работа по цветовому решению стола для хозяйки – подлинное удовольствие. Это и в самом деле увлекательное занятие. В этом вопросе тоже лучше придерживаться нескольких базовых принципов, таких как применение более легких тонов для больших поверхностей и более насыщенных – для небольших. Выбирая тон, помните, что

каждому цвету соответствует определенное ощущение. Красный и розовый привносят праздничное настроение, радость; синий и зеленый создают впечатление холода, желтый – тепла. Научитесь подбирать цветовую гамму так, чтобы один компонент усиливал или уменьшал влияние другого. Цвет остается всего лишь цветом, если мы не знаем, как его использовать. В руках способного к творчеству художника комната может словно озариться разноцветными лучами и искриться жизнью. При умелом подборе тонов вы получите прекрасное сочетание стен, потолка и стола.

Наши матери и бабушки не располагали тем обилием украшений стола, какое имеем в настоящее время мы, поэтому следует использовать это преимущество, чтобы внести красоту и радость, избежать монотонности, сделать жизнь более изящной и приятной. Мастерское использование цвета при сервировке стола оказывает сильный психологический эффект на всех сидящих вокруг него. Унылый, бесцветный стол не располагает к разговору, аппетиту и дружеской обстановке. Цвет нам нужен почти в той же мере, как и хороший вкус пищи. Учитывайте психологию восприятия цвета при сервировке блюд, и вы придадите им немало аппетитности. Например, салат на зеленой тарелке выглядит намного свежее, чем на красной. Вам это может оказаться полезным, если придется угощать кого-либо со слабым аппетитом.

Используйте цвет скатерти для того, чтобы подчеркнуть красоту вашего фарфора, усилить впечатление от его узора. Благодаря цвету вы можете использовать один и тот же набор посуды три раза в день, вкладывая в сервировку стола новый смысл. Для каждого блюда используйте новую скатерть. Это все равно что смена сценария при одних и тех же актерах. Подчеркните цвет вашего фарфора, используя такой же тон для скатерти. Это помогает проявить себя какому-либо цвету фарфора и добиться ему доминирования над остальными. Смена цветового решения может создать впечатление, что для каждого блюда вы используете новые тарелки.

Меняя фон, вы изменяете также общее настроение комнаты. Одна и та же тарелка будет смотреться весело и привлекательно на фоне персикового цвета, на зеленом фоне – прохладно и освежающе, на бежевом – богато, особенно если эта тарелка с золотым орнаментом.

К фарфору с одной-двумя цветовыми нотами хорошо подобрать скатерть по контрасту. Например, если узор тарелок коричневого цвета, их лучше поставить на цветную скатерть; фарфор с розовой каймой можно разместить на серой скатерти.

Всегда помните, что белый тоже цвет. Используйте его,

создавая контраст, как, например, вы создаете контраст в своем наряде, надевая светлые бусы к темному платью. Большинство хозяек, сервируя стол, считают белый цвет нейтральным. Если вы не используете его для создания контраста, на вашем столе он будет мало что значить. В этом случае его действительно можно считать нейтральным.

Салфетки можно подбирать под цвет скатерти, сочетать их фон с оттенками другого цвета или того же цвета, но другого тона (желтовато-коричневый ансамбль), комбинировать с близкими цветами (синие салфетки на зеленой скатерти) или же столкнуть в ярком контрасте (синяя салфетка на красной скатерти). Каким бы ни был контрастный цвет, он должен быть частью полной схемы – необходимо избегать пестроты.

Цветовое решение стола для официальных приемов

На хорошо сервированном столе для официальных приемов салфетки, если они используются, обычно выбираются в цвет скатерти. Красивый, гостеприимный и вполне официальный вид имеет стол светлых тонов, например с салфетками очень бледного розового дамаста, кружевными подставками цвета слоновой кости и скатертью «Аленкон». Не верьте тому, что официальный стол не должен иметь цвета. Стол для официальных приемов в этом плане похож на свадебный наряд невесты, он должен быть богатым, сверкающим и роскошным; краски должны быть самыми бледными, дополняя традиционные белый цвет и цвет слоновой кости.

Следите за тем, чтобы в общую цветовую гамму вписывались свечи. Какими бы ни были цвета вашего фарфора, для свечей лучшими являются те же традиционные. Иногда можно попытаться согласовать цвет свечи и цвет скатерти, если у вас бледная скатерть. Для контраста можно использовать живые цветы. Больше информации о свечах вы найдете в главе 8.

Цвет в обеденной посуде

Конечно, вы захотите использовать цвет в ваших столовых блюдах. Керамика столь разнообразна, что вы сможете сервировать стол буквально на любой вкус. Используйте керамику несмешанных насыщенных тонов, подчеркивающих веселую расцветку скатерти. Если керамика не имеет рисунка, она позволяет выделиться узорам на скатерти. Но не особенно

усердствуйте в смешении цветов. Это может нарушить сбалансированность дизайна стола (если только вы не достаточно хорошо овладели теорией цвета или же имеете на него природное чутье).

Если вы решили использовать третий цвет, следите за тем, чтобы количество этого цвета было умеренным. Обязательно берите в расчет цвет вашей скатерти. Создайте контраст, сочетая один темный и два светлых тона. Например, светло-желтая чаша для супа на коричневой тарелке может стоять на светло-розовой скатерти. Эффектно выглядят однотонные столы – сине-зеленая скатерть и керамика, окрашенная в два оттенка синего. Но если вам нужно что-то подчеркнуть – используйте контрасты. Изучите некоторые из простых правил обращения с тонами и поэкспериментируйте с ними в сервировке. Поверьте, это занятие доставит вам удовольствие.

Избегайте банальных и простых решений. Я слышу вопрос: а что является банальным и простым? Красный и синий являются наиболее часто употребляемыми для национальных праздников, красный и зеленый – для Рождества. Эти цветовые комбинации приходят в голову первыми. Но подумайте еще и еще раз; найдите какой-нибудь неожиданный вариант. Прекрасно сохраняет традиционный рождественский дух, хотя и используется реже, зеленый цвет, оттенки бежевого и желтого, подчеркнутые золотым, красным, белым или серебристым цветом. Все приведенные выше тона придутся к месту для любого события, как связанного с конкретным праздником, так и любого случайного.

Напоследок замечу, что, используя цвет, следует учитывать особенности дневного и искусственного освещения. Искусственный свет часто меняет весь эффект.

Вопрос о том, как придать столу красоту и гармонию, очень важен, он является столь же тщательно изучаемой частью этикета, как и вопрос о размещении на столе ножей и вилок. Оформляя стол, каждая хозяйка должна помнить, что сервировка говорит о ее вкусе и личности.

Глава 8
Украшение стола

Украшения для стола – важный элемент при работе над его оформлением.

Целью украшений является согласование различных элементов стола; в зависимости от формы и цвета украшения становятся либо центром внимания, либо обрамлением, подчеркивающим и оживляющим другие элементы стола. Украшающие предметы делают картину полной, закрепляют ее единое целое. Этими предметами могут быть цветы, листья, фрукты, овощи, орнамент, поодиночке и вместе, размещенные в соответствии с определенными правилами.

Соответствие случаю

Независимо от того, сервируете ли вы официальный, подчиненный особому ритуалу, обед, готовите стол к простому семейному ужину, организуете праздничную вечеринку или же оформляете стол для воскресной встречи, украшение стола должно отражать дух события, даже если это событие привычное. Разумнее всего не слишком усердствовать в украшениях. Гирлянды прекрасно смотрятся в некоторых случаях, но для семейной трапезы более уместны цветы из сада или блюдо с фруктами. Обратив свое внимание на цветы, вы наверняка найдете, что более художественно выглядят несколько цветов, чем пышный букет.

Даже когда вы оформляете стол изысканными украшениями, следите за тем, чтобы они не притягивали к себе все внимание и не «перегружали» места сидящих за столом. Лучше всего поставить украшения в центр, где их видно лучше, но при этом расположить ниже уровня глаз, чтобы было можно разговаривать через стол. На больших званых ужинах, где обычно разговор ведется с соседями справа и слева, допустимо иметь более высокие и массивные украшения.

Пропорции и масштаб

Если вы расположили украшения в центре стола, то в первую очередь должны соизмерить их пропорции с шириной и длиной

поверхности. При этом следует брать в расчет количество и особенности размещения на столе посуды, а также расстояние между блюдами. Необходимо предусмотреть, чтобы листья и лепестки не падали на масло и в стаканы с водой! Когда вы используете «подставки места» и в центре стола остается довольно много пустого пространства, следует тщательнее позаботиться об украшении стола.

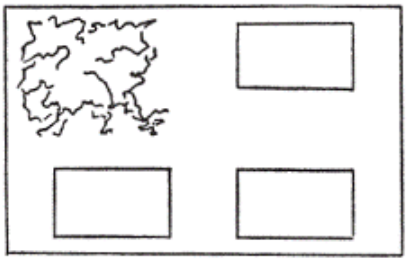
Длинный ряд украшений может подчеркнуть вытянутую форму стола. Пропорциям стола должны соответствовать размеры свеч, статуэток, а также второстепенных блюд для фруктов и сладостей, если они используются.

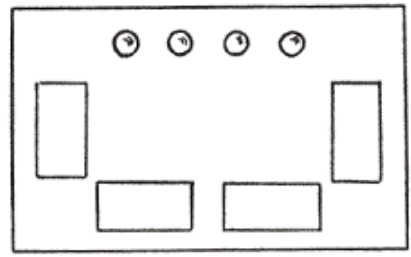
На круглом столе декоративные элементы также могут быть круглой формы, но чтобы избежать однообразия, выберите треугольный узор или что-нибудь посложнее, например узор в виде звезды (он создаст контраст). Ведь у вас на столе уже имеется много одинаковых форм: круглые тарелки на круглом столе, округлые бокалы. Украшение в центре стола должно иметь другой дизайн, чтобы придать интерес всей схеме.

Необычное размещение украшений

Не стоит думать, что для украшений самое подходящее место – исключительно центр стола. Они могут визуально изменять пропорции этого предмета столовой мебели. Так, узкий длинный стол обретет сбалансированные пропорции благодаря тому, что на одном конце будет размещена посуда с цветами и фруктами, а свечи и статуэтки расположены на другом. Даже если разные концы не полностью согласуются, визуальный баланс все же сохранится.

Стол (но не шведский) может быть поставлен перед окном с живописным видом или напротив стены, так чтобы места располагались только по одной длинной стороне и по двум коротким концам. Свободная сторона может использоваться для украшений. Перед окном они должны быть маленькими, перед стеной – большими. В любом случае стол приобретает индивидуальность, привлекательность и очарование. Памятуя о том, что подача пищи должна быть удобной, у нас есть возможность внести много оригинального, конечно в рамках хорошего вкуса. Украшения могут оживить стол, не обязательно находясь в центре или по краям, а в любых местах, где они уместны. Примеры мы приводим на рисунках ниже.



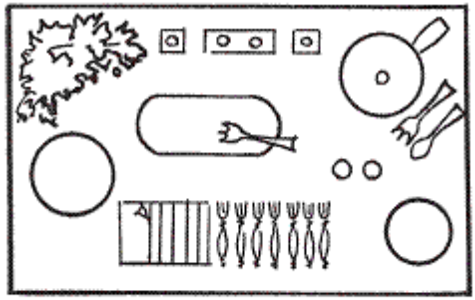


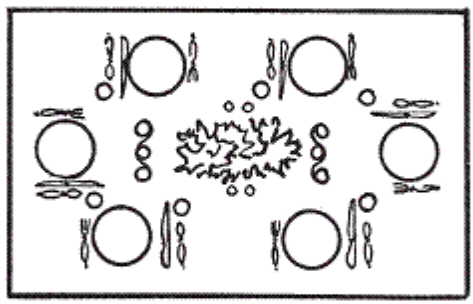
Когда стол в комнате поставлен нетрадиционно, то и его украшения приходится размещать не как обычно. Сервировка небольшого или квадратного стола на трех человек особенно хороша для экспериментов. В этом случае все украшения лучше всего поместить в одном углу, что сделает его центральной точкой, на которую будут устремлены взгляды сидящих.

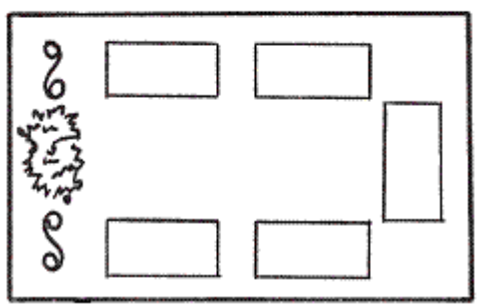
Для чайных столиков (столиков в приемной) и для любых столов, за которые гости не будут садиться, могут быть использованы более высокие украшения. Столик, приставленный к стене, оставляет гостям большую свободу движений. Но и в этом случае украшения должны быть сбалансированными с прочими предметами и размерами стола.

Баланс и симметрия

До того как продолжить дальше, я бы хотела объяснить слово «баланс», слово, которое мы часто используем, рассказывая об украшениях стола. Баланс – это расположение исходных материалов таким образом, чтобы они создавали впечатление устойчивости и стабильности, спокойствия и уравновешенности. Этот термин может относиться как к общей картине стола, так и его частям. Относительно украшений, в которых главную роль играет цвет, баланс достигается тем, что легкие, тонкие объекты, например почки и воздушная листва, располагаются выше, а тяжелые и темные цветы находятся ниже, где-то около центра.







Существует два вида равновесия. Первым является симметрия, которая предусматривает, чтобы обе стороны украшения были похожи друг на друга и находились бы на одинаковом расстоянии от центра, реального или воображаемого. Лучшей иллюстрацией такого баланса могут быть хозяин и хозяйка дома, сидящие по разные стороны длинного стола, когда цветы располагаются в центре, а канделябры – на каждом его конце. Вторым видом баланса является асимметрия, в котором противоположные от центральной точки стороны весьма различаются, однако создается впечатление, будто они имеют один и тот же вес, что оказывает уравновешивающее влияние. Асимметричный баланс более интересен, больше радует глаз. Добиться его труднее, но с опытом глаз становится более наметанным. Простым примером такого баланса может служить

длинный узкий столик со стульями по краям, украшенный с одной своей стороны цветами, уравновешивающими поднос с графином и несколькими стаканами или же только графином с красным вином и коробкой сигарет. Цвет, как мы говорили ранее, также должен иметь визуальный баланс. Темные цвета – в нашем случае красное вино – вносят ощущение солидности. В результате более крупный объект светлого тона и более воздушный в восприятии, может быть сбалансирован небольшим предметом более темного цвета.

Что касается цвета…

Доминирующий на столе рисунок фарфора должен дать вам направляющую нить ко всем прочим украшениям. Если рисунок фарфора цветной, как многие традиционные английские узоры, выберите один доминирующий тон и подчеркните его. Можно добавить в небольшом объеме и другие цвета. Если фарфор несет на себе одноцветный узор или вообще его не имеет, как, например, старый синий «Кантон», тон украшений должен подбираться, исходя из контраста. Это же относится и к фарфору, иллюминированному только золотом и серебром.

Если же ваш стол вытянут в длину, «пронесите» свой цвет по всему центру рядом каких-нибудь украшений. Вы можете использовать для этой цели живые и искусственные цветы или разместить по разным сторонам от центральной точки пару одинаковых украшений или небольшие емкости, как, например, уже упоминавшаяся выше чаша для мытья рук.

Эффектно смотрятся одноцветные столы. Зеленый или белый (молочный) цвет стола придает ощущение прохлады в жаркий день. Синий хорош для дневного света, но плохо смотрится при искусственном освещении. Более теплые и веселые цвета, такие как желтый, розовый или красный, более приятны для приема пищи поздним вечером. Обед в розовых тонах – в винах, пище и декоре – оставляет незабываемое впечатление у всех, кто в нем участвует.

Планируя размещение букетов цветов, стремитесь к тому, чтобы один из цветов был доминирующим. Более густые и темные цвета должны размещаться ниже более легких, а чтобы избежать впечатления пестроты, схожие оттенки следует группировать вместе.

…И дизайн, и структура

Фактура посуды может подсказать не только цвета. Всю схему декоративных элементов следует подбирать в соответствии с материалом фарфора и временем, к которому он относится, если это достаточно ярко выражено. Рисунок старинной английской керамики, изображающий цветы, должен определять цвет украшений.

Китайский, разрисованный синими красками, фарфор определенно лучше всего будет смотреться с восточными украшениями. Для современного фарфора и керамики лучше подойдут декоративные элементы современного стиля.

Если материал посуды груб или используются оловянная, деревянная и керамическая посуда, их следует дополнить украшениями, цветами и фруктами, более массивными по форме и интенсивными по цвету. Прозрачность же изысканного фарфора, тонкая ткань, блеск стекла требуют изящных форм и богатства цвета.

Емкости

Все, что мы сказали о соответствии принадлежностей стола друг другу, справедливо и по отношению к емкостям для цветов. Они должны соответствовать общей картине своими качеством, цветом и материалом, точно так же, как тарелки и блестящая серебряная посуда. Мне слишком часто приходилось видеть массивные глиняные вазы, обычно белого цвета, на столах, украшенных весьма элегантными приборами.

Думаю, те, кто сервировал эти столы, сочли, что ваза, имеющая белый цвет, может быть любой формы. Если вы используете керамику, она должна иметь тот же вид, что и тарелки. Что касается белого цвета, то следует помнить, что многие образцы фарфора имеют цвет слоновой кости и его оттенки, но не чисто-белый, и потому вазы для растений следует подбирать, исходя из этого факта. Если вы желаете сделать какую-либо емкость более незаметной, скройте ее, насколько это возможно, под цветами или листвой, либо подберите ее цвет так, чтобы он не выделялся на фоне вашей скатерти или клеенки. Если вы используете белую скатерть, вам следует выбрать вазу того же цвета.

Красивую вазу следует сделать одним из украшений стола. Если использовать к месту, серебро всегда прекрасно смотрится, особенно с серебряными столовыми приборами. Изысканные антикварные предметы являются украшением сами по себе и требуют всего лишь простейших правил расположения на столе.

Чашу от «Поля Ревера» благодаря ее исключительной простоте можно поставить на стол и во время завтрака, наполнив ее фруктами. Если в нее положить много цветов, она прекрасно украсит обеденный стол.

Стеклянные емкости вносят в общий вид свои характерные черты. Летнему столу они придают прохладу. Изысканная старинная ваза является просто незаменимой, поскольку в ней прекрасно смотрятся цветы, но в нее вполне допустимо класть и фрукты. В жаркий день украшение стола в виде разновеликих листьев папоротников в стеклянной чаше, окруженной более низкими бокалами для шампанского с небольшим листочком в каждом, окажет действие, подобное глотку свежего воздуха.

Для неформального, создаваемого по случайному поводу, стола можно смешивать старинные предметы с новыми: керамические изделия, нержавеющую сталь, цветные пластмассовые тарелки, яркие «подставки места» и салфетки, необычные глиняные чаши, плетеные корзины различных форм, медную и причудливую стеклянную посуду.

Те, кто стремится украшать свой стол каждый раз по-новому и экстравагантно, обычно держат в запасе множество различных по стилю емкостей, с выдумкой используя их на самых разных столах. Порой такая изобретательная хозяйка использует нетрадиционные предметы: корзинку для письменных принадлежностей, кухонную утварь, стеклянное блюдо для мелочей. Если у нее нет изысканного фарфорового блюда, она заменяет его на овальное блюдо для овощей, которое сочетается в цвете с ее обеденными тарелками. Вместо красивого подноса хозяйка может положить на стол старую позолоченную раму от картины, внутри которой она создает привлекательный натюрморт из фруктов, листьев и цветов. Она также может тщательно изучить старый набор серебра и обнаружить, что редко используемый поднос для хлеба может послужить подставкой для какого-нибудь побега вьющегося растения или для большого цветка. Забытое блюдо для конфет с изогнутой ручкой может идеально подойти для нескольких любимых роз, а тарелочки для орехов выглядят намного лучше, если их наполнить анютиными глазками.

Вы также можете обнаружить, что, если красивое блюдо поместить на подставку из тикового дерева или на небольшой серебряный поднос, оно смотрится гораздо лучше, а поверхность скатерти предохраняется от случайных загрязнений.

Хозяйка может собирать также плоские, либо продолговатые, либо имеющие форму чаши невысокие емкости – хорошо поставить один, два, три цветка, добавив к ним зелени, возможно

следуя принципам восточной икебаны. Полная экспериментаторского пыла хозяйка может использовать для сервировки все или почти все.

Аксессуары

Используя для сервировки стола предметы, мало что сами по себе значащие, можно комбинировать их, смешивая эпохи и стили, чтобы они заиграли. Изысканная супница, серебряная или оловянная пивная кружка, несколько глиняных птичек различного размера – все это может придать столу интерес. Предметы восемнадцатого века, серебряные и фарфоровые изделия, оригиналы и копии оказывают столь мощное эмоциональное воздействие и обладают столь большой гибкостью в дизайне, что они могут быть использованы для сервировки как в традиционном стиле, так и в современном.

Горка морских ракушек, кусочки белых кораллов, огромная раковина, имеющие причудливые формы куски старого дерева, найденные во время прогулок по лесу, восточные, резные фигурки… Я просто не в состоянии перечислить всего, чем можно украсить стол. Воображение подскажет вам еще множество предметов, которые обычно остаются незамеченными и неиспользованными.

Статуэтки, поставленные поодиночке или парами, помогут оживить украшенный лишь цветами стол. Китайские фигурки из белого фарфора великолепно смотрятся парами. Высокие статуэтки могут значительно видоизменить обеденный стол, точно так же как свечи вечернему столу придают особенную атмосферу. Это, однако, не означает, что статуэтками нельзя украсить и вечерний прием пищи. Они ставятся даже при сервировке официального обеда. История статуэток на столе довольно любопытна. Три века назад их изготавливали из сахарной пасты, и такие фигурки представляли собой настоящие шедевры кондитерского искусства.

Если у вас есть фарфоровые фигурки, используйте их и собирайте новые по мере возможности.

Однако помните, что статуэтки должны соответствовать общей теме сервировки и их следует соотносить с находящимися на столе цветами и фруктами. Фигурки можно ставить как симметрично по одной на каждом конце стола, так и асимметрично, если общий баланс восстанавливается какой-либо деталью сервировки. Можно всю сервировку организовать вокруг одной статуэтки, которая будет служить общей центральной

точкой.

Выбирайте действительно красивые и подходящие к вашему столу статуэтки, не позволяйте вводить себя в искушение одними лишь яркими красками, внешней привлекательностью.

Красота фруктов

Превратить фрукты в украшение стола очень легко, и потому их часто используют в этой роли. Цвет и форма фруктов уже привлекают к ним интерес. Чтобы убедиться в этом, поместите ананас на подставку из тикового дерева и поставьте эту подставку в то место, где вы обычно хранили доставшуюся вам по наследству посуду. Этот фрукт с его богатым цветом будет смотреться не менее эффектно. А теперь положите вместе небольшой ананас, банан, яблоко и повесьте над ними стеклянный колокольчик в викторианском стиле, и вы получите живописную жанровую картину. Или же в некотором художественном беспорядке поместите фрукты на длинную прямоугольную доску, покрытую воском и имеющую природный волнистый рисунок. Также можно разместить фрукты на куске красного дерева или на подносе из черного листового железа с золотистой узорчатой каймой.

Украшая стол фруктами одного вида, подберите такую емкость, чтобы она подчеркивала их форму и цвет с лучшей стороны. Примером могут послужить лимоны, уложенные на оловянный поднос в определенном порядке или же с нарочитой небрежностью. Наложите вишни в восточное фарфоровое блюдо или насыпьте горкой клубнику в высокий стеклянный кувшин с ножкой.

Сочетайте солидность фруктов с деликатностью цвета как для подчеркивания чего-либо, так и для придания контраста. Два-три или больше ярких цветка в узкой стеклянной вазе будут хорошо смотреться среди фруктов. Небольшие распустившиеся чайные розы удивительно привлекательно смотрятся на фоне бледно-зеленого винограда. Поставьте рядом с белой фарфоровой корзинкой, наполненной черным виноградом, белые чашки для послеобеденного кофе с помещенными в них фиолетовыми анютиными глазками. И так далее, насколько хватит вашего воображения. Мой вам совет: внимательно изучите натюрморты конца восемнадцатого столетия, а также помните, что Ван Гог и особенно Сезанн умели находить красоту в формах фруктов и хорошо знали, как лучше всего их разместить.

Для неожиданных гостей

Помните о возможности неожиданного визита. Для украшения импровизированного стола необходимо держать в запасе предметы, которые можно быстро выставить на стол: фрукты, специальную вазу для двух-трех крупных цветков, а также листья растений, таких как рододендрон или ива, которые способны составить с фруктами или цветами что-либо изящное и необычное. Можно поставить на стол и полностью заросший плющом горшок, если листья плюща поддерживаются в чистоте и здоровом состоянии частым поливом. Иногда свечи ставят прямо в цветочный горшок, присыпав землей небольшой подсвечник. На большом столе разместите вокруг горшка фрукты и сделайте так, чтобы листья плюща изящно их обвивали. Всегда хорошо смотрятся африканские фиалки, особенно если у вас есть для них какой-нибудь красивый сосуд. Если же у вас есть три растения, окраска которых гармонирует, то ничего лучшего нельзя и пожелать.

Свечи и свет свечей

Свечи в двадцатом веке не освещают стол; при сервировке они служат исключительно в качестве украшения. Свечи не ставят на дневной стол, но иногда ими можно украсить столик для полуденного чая. С наступлением же сумерек свечи становятся важной частью семейного стола, их неровный свет придает ему изящество.

Для того чтобы достичь впечатляющего эффекта, требуется большое количество свечей. На стол длиной 2 м используйте по крайней мере шесть свечей. Довольно часто приходится видеть, как на разные концы стола ставится по одной свече, но эти свечи не вносят никакого вклада в украшение стола. Они кажутся заброшенными и совершенно лишними, внушая мысль, что сервирующий стол не имеет достаточно средств, чтобы приобрести хотя бы четыре подсвечника. Чем ставить две свечи, лучше вообще обойтись без них. Только на маленький квадратный столик можно поставить две свечи, но и в этом случае желательны три. Достаточное освещение делает стекло и посуду сверкающими, женщин прелестными, а все предметы сервировки приобретают мягкий блеск.

Ансамбль из предметов различной высоты вызывает больше интереса. Существует общее правило – свечи должны возвышаться над цветами, но это не означает, что все свечи должны быть

одинаковой высоты. Огонь свечей, установленных в подсвечники и канделябры, должен располагаться выше уровня глаз. Большинство хозяек, однако, грешат тем, что используют чересчур короткие свечи. Наилучший их размер для стола – 35–40 см, в зависимости от высоты подсвечника. Тонкая свечка 60 см длиной в умелых руках может волшебно преобразить стол.

Если ваши свечи не устойчивы в подсвечниках, смочите их конец в горячей воде и затем быстро поставьте на место или же запаситесь резиновыми чашечками, которые плотно охватывают основание свечи и удерживают ее прямо. Запаситесь подсвечниками разных типов. Собирайте их, как вы собираете прочие украшения стола. Подобно емкостям под фрукты и цветы, они тоже могут быть частью общей схемы и подходить к какому-то определенному стилю вашего дизайна. Придайте столу возвышенные формы, используя низкие подстаканники и высокие серебряные канделябры. Однако имейте в виду, что подобное серебро, красивое и внушительное, требует удлиненного элегантного стола. Промежуток между подстаканниками и канделябрами можно заполнить подсвечниками из стекла, керамики и фарфора. На летнем столе практичны и вполне уместны оловянные, серебряные и медные подсвечники. Разные стили сервировки востребуют каждый предмет.

Свечи могут улучшить или ухудшить вид вашего стола, поэтому особенно тщательно выбирайте их цвет. Если у вас есть сомнения, поэкспериментируйте с несколькими оттенками. Обычно используются свечи цвета слоновой кости, поскольку они лучше всего соответствуют цвету фарфора и керамики, а также хорошо гармонируют с приглушенными тонами посуды и с фоном непокрытого стола. Белые свечи ставят на стол только с белым фарфором (английский «костяной» или же европейский фарфор) и на белую скатерть. Когда в сервировке стола преобладают цвета золота и слоновой кости, свечи насыщенного цвета могут вносить резкий контраст. Эффектно смотрятся черные свечи на фоне традиционной сервировки. Подобно темной рамке картины, они заключают в себе прочие декоративные элементы и усиливают их эффект. Тон свечей, конечно, может повторить доминирующую ноту украшений из цветов, которая, в свою очередь, может быть навеяна фарфором.

В двух последних главах мы не коснулись функциональной стороны сервировки стола. Вы, конечно, можете повернуть лезвие ножа в другую сторону, неправильно разместить вилки, и все равно общая картина с точки зрения цветового дизайна останется привлекательной. Но чтобы картина была совершенной, стол

должен быть не только приятным для глаз, но и удобным для пользования. О том, как этого достичь, вы узнаете в следующей главе.

Глава 9
Накрываем на стол

Итак, вы взялись за сервировку стола. Если в его украшении вы ограничены лишь собственным вкусом и воображением, то раскладывать вилки и ножи следует исходя из традиций и удобства. Завтрак, обед и ленч, официальный и неофициальный прием могут иметь небольшие вариации, в частности в украшениях, однако основные правила сервировки стола остаются неизменными.

Процесс сервировки разделяется на три части: создание фона, организация индивидуального места, поиск декоративного мотива. Пробуя сервировать стол самостоятельно или же давая указания по его оформлению, вы наверняка обнаружите, что проще всего действовать согласно этим трем элементам, при этом не упустив ни одной важной детали. А ведь даже в самых лучших домах часто забывают о солонках и перечницах, салатных вилках или салфетках!

Если сервировкой стола занимается ваша горничная, вы должны позаботиться о своей репутации хозяйки и, по крайней мере, внимательно проверить сервировку, даже если времени на это у вас в обрез.

Кроме того, вы обязательно должны самостоятельно продумать главные элементы украшения стола, поскольку даже самая лучшая горничная не угадает, какой вы видите декоративную сторону сервировки.

Фон

Фоном для посуды, конечно, является то, что покрывает стол. Вы можете постелить скатерть или «подставки места» или же вообще ничего не стелить. Не считайте, что обязательно нужно, по примеру ваших соседей, класть лишь белое полотно. «Подставки места» в наши дни столь же общеприняты для официальных приемов пищи, как и скатерть для неформальных.

Если вы решили постелить скатерть из дамаста, помните, что она должна быть абсолютно ровной, без единой морщинки или следа складок, кроме разве что одной, идущей через центр стола. У некоторых скрупулезных хозяек вообще нет складок на скатерти, словно ее только что погладили прямо на столе. Однако надо признать, что поддержание скатерти в подобном состоянии

для большинства из нас представляет большую проблему.

Дамаст всегда кладется на приглушающую звуки подкладку или плотную ткань из хлопка, фетра, войлока белого или молочного цвета. Подкладка должна быть размером чуть меньше, чем скатерть, чтобы не выглядывать из-под нее подобно нижней юбке. Можно также большими булавками закрепить подкладку по углам.

Разместив нижнюю ткань, постелите скатерть так, чтобы она свисала со всех сторон на одинаковую длину, на столе правильных размеров – на 20–30 см. Чем длиннее стол, тем длиннее свисающий край. Кружевная скатерть должна свисать несколько больше, чтобы подчеркнуть изящество своих линий. Расшитые, кружевные и тонкие прозрачные скатерти и скатерти из тонкой кисеи или полотна не требуют, чтобы под них клали подкладку. Вы можете, однако, создать новый цвет, расстелив кружевную или полупрозрачную ткань на яркого цвета скатерти из сатина или хлопкового поплина одинаковых размеров.

«Подставки места» кладутся на каждое место; концы подставки должны находиться рядом с краем стола. При этом ползучими растениями стол лучше не украшать. Они часто раскидываются на слишком большую длину и вместе с «подставками места» придают столу пестрый, перегруженный вид.

Более красивой и художественной является сервировка, при которой центр стола остается непокрытым, чтобы можно было поставить туда какое-нибудь украшение, например миниатюрное деревце.

Если вы не можете похвалиться безукоризненной поверхностью стола или же по какой-либо другой причине чувствуете необходимость поместить в центре что-то длинное и плоское, поставьте туда поднос. Он может быть серебряным, оловянным с росписью, старомодным медным, но подбирать его следует в соответствии с остальными принадлежностями стола. Место слишком раскидистого плюща может занять даже какая-нибудь конструкция из дерева.

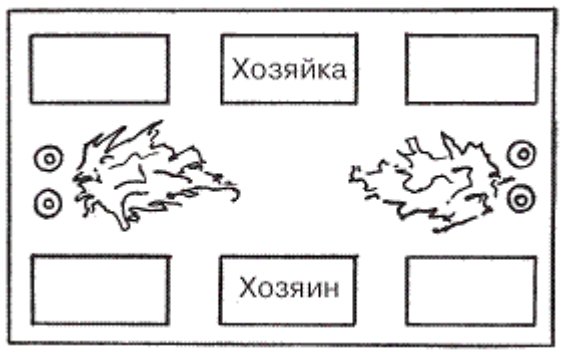
Размещая на столе «подставки места», не кладите на них асбестовые подставки или подушечки. Это испортит весь вид, уничтожит симметрию отдельного места (когда перед десертом тарелки убираются со стола, эти подставки становятся видны). Довод о практической целесообразности не может считаться убедительным, поскольку ни одно блюдо не подается на стол столь горячим, чтобы нанести его поверхности вред, а от царапин и грязи у вас уже есть «подставки места», они не дадут испачкать стол. Вопрос о подставках может показаться малозначительным, но именно подобные детали разрушают впечатление от

безупречного во всех отношениях стола.

Рассаживаем гостей

Традиционное размещение сидящих за столом предусматривает, что на концах стола садится по одному человеку, остальные рассаживаются вдоль длинных сторон прямо напротив друг друга. Однако если вы желаете, то вполне можете упразднить места на концах стола, чтобы все рассаживались исключительно вдоль стола. Отказавшись от традиции, любая хозяйка быстро найдет, что новое расположение гостей дарит прекрасные возможности для оригинального и необычного дизайна. Когда за столом сидит шесть и более человек, удобен и первый, и второй вид размещения. Когда же за стол садятся лишь четыре человека, вы можете дать волю своей фантазии.

Нечетное число мест на званых обедах и вечеринках бывает нечасто, но если перед вами до сих пор стоит вопрос, как разместить, например, пять или семь гостей, – еще раз обратитесь к главе 8.



Как бы вы ни решили разместить своих гостей за столом, всегда помните важное правило: чтобы обслуживание не затруднять, всегда следует оставлять вокруг сидящих достаточно места. Обилие предметов на столе очень неудобно, путает сидящего за столом и мешает обслуживающим. Каждый сидящий должен иметь, как минимум, от 60 до 75 см свободного пространства.

Индивидуальное место

Каждое отдельное место указывается специальной тарелкой (иногда называемой «сервисной тарелкой»). Если у вас их нет,

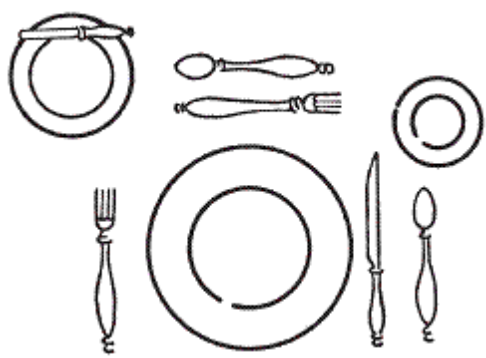
подойдут и обычные обеденные тарелки или тарелки для ленча, расставленные через равные промежутки. Следите за тем, чтобы по разным сторонам стола тарелки размещались напротив друг друга. Они должны стоять от края достаточно далеко, чтобы не упасть.

Столовые приборы кладите таким образом, чтобы тот предмет, который вы используете первым, был с краю, а те приборы, которые вам понадобятся в последнюю очередь, лежали ближе всех к тарелке; обычно это столовые приборы для салата.

Кладите все столовые приборы точно параллельно друг другу. Концы ручек вилок, ложек и ножей должны находиться на одной линии с сервисной тарелкой и располагаться достаточно далеко от края стола, чтобы случайно не смахнуть их на пол. Вместе с тем приборы следует класть хотя и не вплотную, но достаточно близко друг от друга и от тарелки. Это создаст впечатление единства столовой посуды данного места. Рассредоточенные столовые приборы говорят о небрежной хозяйке.

Вилки кладутся слева, ложки – справа. Исключение из этого правила – вилка для устриц. Ее берут в правую руку и, вполне естественно, кладут справа. Режущая кромка ножей должна быть повернута к тарелке.

Сколь бы обширным ни было меню, слева от тарелки не может находиться больше трех вилок, а справа – больше трех ножей. Это вопрос как хорошего тона, так и удобства пользования. Если меню требует большего числа ножей и вилок, по мере необходимости их следует вносить во время приема пищи. Столовые приборы для десерта при неформальном обеде или ленче вносятся с подачей десертного блюда. Обратившись к рисунку, вы увидите расположение посуды для десерта.



Комплект столовых приборов определяется меню, поскольку

ни один предмет не должен появляться на столе, если в нем нет нужды. Например, когда первое блюдо – суп, суповая ложка должна быть самой крайней с правой от тарелки стороны. Если супу предшествуют фрукты или устрицы, последними справа должны лежать чайная ложка или вилка для устриц; суповая же ложка – лежать следующей.

Существуют исключения из правила. Даже если меню на первый взгляд не требует использования ножа, он обязательно должен присутствовать на столе. Некоторые люди следуют принятому в Европе обычаю есть держа вилку в левой руке и помогая себе ножом в правой. Внимательная хозяйка всегда предоставляет гостям эти столовые приборы, даже если это не соответствует распространенным правилам сервировки.

Нож для бифштексов должен заменить традиционный обеденный нож, если последний недостаточно остр для подаваемых бифштексов или отбивных.

Если первым блюдом является салат, специальная вилка размещается с края от всех вилок, поскольку она должна быть использована в самом начале. Когда салат съедается с первым блюдом, эта вилка может быть как самой крайней, так и второй. Традиции, однако, требуют, чтобы ее клали на привычное место рядом с тарелкой.

Разнообразие используемых вами стаканов определяется тем, что будет подаваться на стол. Конечно, на столе всегда должен присутствовать стакан с водой – его ставят чуть поодаль от острия обеденного ножа. Если вам необходима посуда для вина или других напитков, поставьте ее справа от стакана с водой так, чтобы стакан удобно было взять первым, бокал же, например с «шерри», поставьте немного ближе к сидящему и подальше от края стола. Когда сервируют три предмета стеклянной посуды, они визуально формируют треугольник. Стеклянную посуду можно расставить в ряд в противоположной стороне индивидуального места; обычно бокал с водой располагается у кончика ножа.

На одном месте больше трех стеклянных предметов посуды используют редко, кроме разве что очень официальных обедов. Больше четырех стеклянных предметов не ставится никогда, поскольку нарушается общий баланс оформления этой части стола. Если вы подаете на обед до двух вин, дополнительный бокал можно выставить на стол, когда в нем будет необходимость. Далее в главе 16 вы найдете дополнительную информацию о сервировке бокалов для вина.

Тарелка под хлеб и масло располагается слева от индивидуального места, немного дальше вилок. Индивидуальный

нож для хлеба с маслом кладется на тарелку так, чтобы он продолжал собой строй вилок, или под прямым углом к линии столовой посуды. Что предпочесть – дело личного вкуса.

Тарелка для хлеба и масла и сопутствующий ей индивидуальный нож обычно не сервируются на официальных приемах, однако на неформальных, на ленче, как официальном, так и неофициальном, и, конечно, на завтраке вы вполне можете их использовать. В наши дни при сервировке стола для полуофициального обеда иногда ставят тарелку для хлеба и масла, но без индивидуального ножа перед собой, чтобы не испачкать стол маслом или крошками печенья и булочек, подаваемых во время обеда.

Те, кто заботится об общем дизайне, считают, что тарелка для хлеба и масла в верхнем левом углу от индивидуального места уравновешивает группу стеклянной посуды, что находится справа. Если масло не подается, то особой нужды в этой тарелке нет, и ее следует поставить на стол, только если она действительно делает сервировку более гармоничной.

Салфетку, просто сложенную, кладут на тарелку. Из-за того что многие хозяйки не хотят, чтобы салфетки закрывали рисунок на тарелках, часто их кладут слева от вилок. Такое размещение особенно разумно, если на первое подается холодное блюдо, и оно должно стоять на столе, когда гости рассаживаются по стульям. Подробно о складывании салфеток было написано в главе 6.

Можно ли класть булочки на салфетку? В Америке не кладут булочки в салфетку даже в самых официальных случаях, предпочитая передавать все необходимые крекеры, тосты или булочки в качестве дополнения к каждому отдельному блюду. Однако у европейцев часто можно видеть завернутые в салфетки булочки.

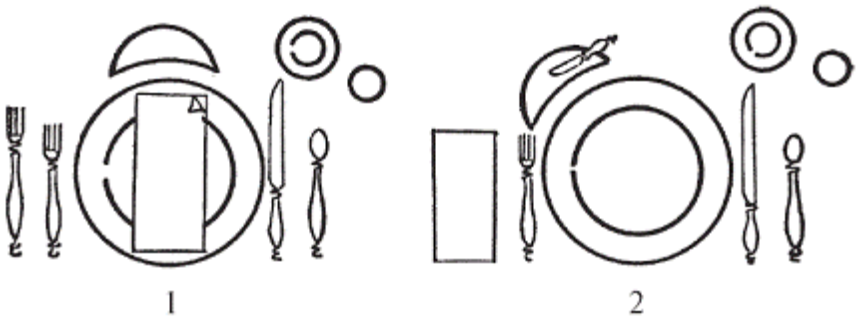
Аксессуары

Индивидуальные солонки и перечницы, блюдца с орешками или принадлежности для курения ставятся ближе к середине стола. Если вы поместите их слева, за вилками, то обнаружите, что они уравновешивают сервировку стеклянной посуды, находящейся справа от тарелки.

Но не ставьте все перечисленное одновременно. Если вам нужны индивидуальная солонка и перечница, то откажитесь от блюда с орешками и от принадлежностей для курения; в противном случае вы получите беспорядочную сервировку, при

которой сидящий за столом будет постоянно путаться.

Солонки и перечницы больших размеров ставят между каждой парой сидящих за столом. Большие блюда для орехов обычно ставят по два, чтобы они уравновешивали друг друга и геометрически соотносились с центральным украшением.



1 2

Многие хозяйки, получившие в наследство красивый старинный французский или английский сервиз с тарелкой для салата в виде полумесяца, пользуются ею с большой гордостью. Тарелка-полумесяц может, если это потребуется, играть роль тарелки для хлеба с маслом, как это показано на рис. 2, или, в более официальных случаях, стать тарелкой для подачи на стол жаркого.

Визитки помещают там, где удобнее: на верхней части каждого места, иногда – в специальном маленьком деревянном держателе или на салфетке, где их нетрудно увидеть. Для неофициального обеда используйте только традиционные простые белые карточки с написанными на них именами (см. также главу 12). С точки зрения целесообразности нет нужды использовать эти карточки на обеде с участием менее восьми человек, но если вы собираете веселую компанию для того, чтобы что-либо отпраздновать, визитки внесут дополнительную забаву, и потому вы вправе их использовать.

Никаких чашек и блюдец!

Даже в самых крайних обстоятельствах не следует сервировать каждое индивидуальное место чашками и блюдцами.

Декоративный мотив

Декоративный мотив определяет размещение цветов и фруктов, подставки для свечей и прочие предметы, которые ставятся на стол исключительно с целью украшения.

Возможно, вам будет легче заняться украшениями стола сразу после того, как постелите скатерть или разместите «подставки места», однако я предлагаю украсить стол в последнюю очередь, поскольку это позволяет разместить цветы, свечи и прочее в оставшихся пустыми местах.

Важно, особенно на маленьком столике, чтобы украшения были сравнительно низкими, тогда обедающие смогут видеть друг друга через стол и им будет удобно вести разговор.

Расположение дополнительных украшений – статуэток, ваз с фруктами или цветами и т. д. – должно зависеть от длины и размеров вашего стола. Помните, что кричащие украшения и их изобилие говорит о плохом вкусе и портит весь дизайн. Пустое пространство тоже играет важную роль. Оно дает отдыхать глазам и подчеркивает красоту вашей посуды и украшений. Вы никогда не совершите ошибки, если будете стремиться к сдержанной красоте. Этот принцип следует помнить всегда.

Подача десерта

Сервируя обеденный стол, не забывайте о буфетном столике, на котором следует расставить блюда для десерта. Если вы планируете подачу только десерта, вам понадобится посуда только для этого блюда. На пустую тарелку для десерта ставится чаша для мытья рук; между ними может лежать салфетка. На ту же тарелку кладутся и столовые приборы. Десертная ложка (или ложка аналогичного размера) кладется справа, десертная вилка (или вилка соответствующей величины) – слева.

Если у вас возникает вопрос, следует ли класть салфетку под чашу для мытья рук, то я могу объяснить, что салфетка используется здесь как мера предосторожности против скольжения чаши по тарелке. Многие хозяйки не используют салфетку, так как не считают ее необходимой и полагают, что она нарушает гармонию.

Если же вы планируете подачу не только десерта, но и фруктов, то можете выбрать один из двух вариантов. Первый: на десертную тарелку кладутся столовые приборы (как указано выше); на второй тарелке, предназначенной для фруктов, на салфетке стоит чаша для мытья рук; вилка для фруктов лежит на тарелке с левой стороны от чаши, ножи – с правой. Десерт, таким образом, состоит из двух блюд. Второй способ намного проще, но

также хорош. Чашу для мытья рук и сочетающуюся с ней по цвету стеклянную тарелку ставят на блюдо для фруктов, прокладывая между ними салфетку. После этого столовые приборы для десерта размещают на стеклянной тарелке. Когда все это подают обедающему, он снимает десертные столовые приборы и чашу для мытья рук; стеклянная тарелка будет служить в качестве десертной. После того как десерт будет съеден, она убирается, освобождая тарелку для фруктов. В случае необходимости вилку и нож для фруктов можно принести.

Приведенные способы подачи десерта и фруктов могут быть использованы в тех домах, где особенно чтут традиционные правила подачи блюд. В наши дни столь мало людей ест после десерта фрукты, что для десерта вы можете использовать более простую процедуру.

Чашу для мытья рук следует наполнять водой примерно на треть. Будет нелишним добавить в воду два-три цветочных лепестка, листочек или небольшой цветок. Это превратит заурядный прием пищи в нечто большее.

Если в вашем доме подают десерт без процедуры для мытья рук, вам следует использовать приведенные выше способы – конечно, без чаши, – разместив необходимые столовые приборы на тарелке, чтобы гости сами взяли их. От чаши для мытья рук в наши дни, к сожалению, отказывается все большее число хозяек, поскольку это весьма изящный обычай; они кладут приборы для десерта на стол, на самую дальнюю часть индивидуального места.

Зачем для десерта нужны два столовых прибора

Часто задают вопрос: почему при подаче десерта предлагаются десертная вилка и десертная ложка? Разве нельзя использовать обычную вилку, скажем, для пирога или торта, а обычную ложку для мороженого? Конечно можно, и многие хозяйки поступают именно так. Однако время показало, что с чисто функциональной точки зрения удобнее использовать специальные столовые приборы для десерта.

Глава 10
Приглашаем гостей

Вы решили пригласить гостей. Изучив календарь, вы выбрали подходящий день недели и определили самый удобный час. Затем составили список потенциальных гостей. Теперь следует сделать следующий шаг – пригласить их. А как?

Все зависит от того, какой будет ваша вечеринка. Разумно заранее тщательно продумать этот вопрос – особенно если вы недавно вышли замуж и только начинаете самостоятельную жизнь.

Допустим, кто-то оказал вам любезный прием, и вы горите желанием ему отплатить. Полезно знать, что за гостеприимство как-то отплачивать вовсе нет надобности. То, что вас угостили великолепным обедом, вовсе не значит, что и вы обязаны сделать приглашение, особенно если вы стеснены в средствах. К тому же, если вы пожелаете их пригласить, они, возможно, вполне удовлетворятся скромным ужином.

Важнее всего не богатство угощения – а изящное обслуживание. Используйте выигрышные стороны вашей квартиры. Может, вы располагаете камином, или прелестным серебряным чайным сервизом, или старинной супницей, или таким богатством, как умеющий хорошо готовить муж. Организуйте вечер вокруг какой-либо особенной детали вашей комнаты. Постарайтесь сделать ее более совершенной. Придайте благодаря ей индивидуальную неповторимость вашей вечеринке.

Не устраивайте больших приемов, с которыми вам трудно будет справиться, даже если гости будут заняты друг другом. Собираясь пригласить двенадцать человек, проверьте список еще раз. Возможно, вам удастся сократить число гостей до десяти. Если вы задумываете вечеринку с буфетом, внимательно пересчитайте ваши маленькие столики (см. главу 17) прежде, чем принять окончательное решение.

Опытная хозяйка помнит, что успех начинается с правильного составления списка гостей. Внимательно подбирайте приглашенных. Некоторых стоит позвать в гости только за то, что они хорошие рассказчики; другие сами по себе украсят вечер. Подбирайте людей так, чтобы они имели общие интересы.

Удостоверившись, что вы выбрали того, кого нужно, переходите к рассылке приглашений.

Лучшее средство для передачи приглашения в наши дни – телефон. Приглашение по телефону выглядит неформально и

имеет дружеский характер. Все прочие способы не смогут передать теплоту и сердечность вашего голоса, которые позволят будущему гостю сделать вывод, что вы искренне хотите его видеть.

Надевать ли смокинг

Иногда, приглашая по телефону, следует предупредить, какой наряд ожидается на вечеринке. Часто вид одежды определяется местными традициями. Однако в городах, где проживают очень разные люди, обычное приглашение подразумевает дневную одежду. Если хозяйка желает, чтобы ее вечер выглядел как-то иначе, она объясняет: «Это торжественный вечер, и от вас ожидается смокинг», «У нас годовщина, так что требуется костюм» – или просто: «Приходите в костюме». Может ввести в заблуждение приглашение «Приходите на полуофициальный обед». Приглашаемый остается в недоумении: как же ему одеться? Хозяйке следует обязательно добавить: «Обед будет довольно неформальным, так что, пожалуйста, особо не беспокойтесь о своей одежде». Это значит, что будет вполне достаточно, если мужчины придут в обычном деловом костюме, а женщины в красивом дневном платье.

Приглашение по телефону имеет и отрицательные стороны. Приглашенный может запамятовать дату и время вашей вечеринки. Теперь представьте: вы потратили уйму сил и средств на грандиозный стол и никто не пришел! Это ужасно!

Но не волнуйтесь. Выход есть – просто возьмите свою визитную карточку и напишите каждому гостю напоминание о визите к вам. Это столь удобно и практично, что специальные приглашения даже продаются в магазинах. Если вы устраиваете вечеринки часто, то можете заказать для этой цели карточки с напечатанным своим именем. В этом случае достаточно просто поставить на ней дату и послать приглашение за несколько дней до вечеринки.

Бывает, что приглашение по телефону сделать невозможно: например, вы желаете позвать в гости очень занятого человека, но застать его дома нелегко. Иногда по телефону приглашать не всегда удобно. Письменное приглашение может вам помочь преодолеть свою стеснительность. Оно также служит определенным знаком уважения. Письменная форма считается самой изысканной из всех видов приглашений.

Предположим, что вы молодая хозяйка, которая хочет видеть у себя на вечере весьма важных лиц почтенного возраста. Таким

лицом может быть босс вашего мужа. Письменным приглашением вы выражаете свое уважение. Послать такое письмо к тому же и разумно: оно поможет вам скрыть свое волнение. Лучше всего использовать небольшие листки бумаги, которые не требуется складывать. Не будьте многословны. Напишите лишь одно предложение с просьбой пообедать с вами в определенный день и определенное время. Если это необходимо, постарайтесь как-то выразить свою любезность.

Когда вечеринка должна быть очень большой, обзванивание по телефону становится сложной задачей. Эту задачу всегда разрешит ваша визитная карточка или открытка. Когда приглашение длинное, следует использовать специальную открытку (в приглашении следует указать тип вечеринки, день и время – всю эту информацию требуется оформить очень аккуратно). Если вы устраиваете вечер в честь какого-либо лица, упомяните имя почетного гостя.

Помните, что люди любят получать приглашения, особенно красиво оформленные. Это служит выражением вежливости по отношению к ним. Получение красивого приглашения весьма оживляет будничный день. Но карточка может и испортить хороший день, если она выполнена небрежно и несет на себе следы времени. Ничего не заменит красивую строчку, написанную изящным почерком. Она говорит о вас столь же много, как и сервировка вашего стола.

Как я уже упоминала, в карточке должна присутствовать информация о намечаемой вечеринке. Каждое приглашение служит двум целям: кроме просьбы прийти, оно содержит сведения о том, чего гостю следует ожидать. Предположим, вы хотите устроить коктейль. Конечно, вы можете использовать вашу визитную карточку и просто написать на ней «коктейль», указав день и время, но в этом случае вы упускаете возможность сделать интересное официальное приглашение. Лучше всего заказать или купить специальное приглашение для коктейля. Поскольку установленной формы не существует, вы можете послать небольшое веселое послание, в котором дадите своему будущему гостю всю информацию о вашем вечере.

Если приглашение является официальным

В официальном приглашении используется отстраненный тон, обращение ведется от третьего лица, используются строго определенные слова. Официальное приглашение говорит, что, по всей видимости, мероприятие будет большим по своему размаху,

что хозяина и хозяйку каждому гостю доведется видеть очень мало и что требуются более строгие манеры. Принимать такое приглашение или отказываться от него следует в столь же официальном тоне. В официальном приглашении непременно должно быть указано, какой наряд ожидается. Приглашение на вечернее мероприятие говорит женщинам, что они получат прекрасную возможность продемонстрировать свои вечерние туалеты. Мужчины же, наоборот, официальное приглашение частенько принимают без радости, поскольку от них требуется прийти на прием во фраке.

В этой книге я не буду подробно останавливаться на формах официальных приглашений. Люди часто говорят об официальных мероприятиях, но все реже и реже берутся их устраивать. Иногда, впрочем, этого не избежать.

Для тех, кто любит принимать гостей, я бы порекомендовала отпечатать приглашения с текстом, годным на все случаи жизни. Если, например, ваш муж внезапно оказался вовлеченным в активную общественную жизнь или вам самой приходится заниматься ответственными социальными программами, то вы должны быть готовы принимать у себя как небольшие, так и солидные группы гостей. В этом случае полезнее всего обзавестись карточками, на которых отпечатать свое имя, имя своего мужа и несколько слов приглашения. При этом оставляется место для имени гостя, вида вечеринки, даты и времени. Такая карточка хороша для любого мероприятия.

Подобная форма подразумевает от приглашенного такую любезность, как ответ. Если мероприятие представляет собой официальный прием или танцы, то разумно указать на это.

Такое приглашение подразумевает и «черный галстук», то есть наличие смокинга. Если хозяйка желает, чтобы ее обед был совершенно официальным, она пишет в нижнем углу «белый галстук», что указывает на необходимость фрака.

Придерживаться общепринятых норм всегда наиболее разумно. Эти нормы проверены временем, очень полезны, говорят о вашем хорошем вкусе и приняты везде, куда бы вы ни отправились.

Глава 11
Изысканная сервировка

Изысканно сервированный стол, а также ровное и спокойное обслуживание являются объектом стремлений каждой хозяйки. Хорошая сервировка помогает выразить уважение к гостям, но именно обслуживание оживляет стол.

Может быть, вы желаете сервировать и подавать на стол в одиночку, заранее тщательно распланировав свои действия (если это так, вам будет полезна глава 14). Однако, возможно, вы хотите безмятежно сидеть во главе стола, пока кто-то достаточно профессионально занимается обслуживанием гостей. Последнее выглядит предпочтительнее – хорошая подготовка горничной положительно характеризует хозяйку.

Однако сказать это гораздо проще, чем что-то реально сделать. Одно дело – знать, как сервировать стол, иметь теоретические представления о хорошем обслуживании, другое дело – все это объяснить. Если вы хотите стать образцовой хозяйкой, то ваши инструкции должны быть ясными и разумными. Если даже вам посчастливилось нанять опытную горничную, она все равно не умеет читать мысли. В природе нет двух хозяек, в доме которых порядки были бы абсолютно одинаковыми, и потому вы должны овладеть искусством правильно объяснить свои замыслы новому человеку. Если горничная опытна, она сама пожелает узнать, какие порядки приняты в вашем доме.

Вы поступите оптимальным образом, если составите письменные инструкции по поводу сервировки и обслуживания вашего стола. Создание инструкции позволит вам прояснить процедуру для самой себя и не упустить мелочей, которые очень важны для качества обслуживания. Ваши инструкции должны представлять собой расставленные по порядку действия – что и как делать.

Общие указания по сервировке

Когда стол сервируется для ленча или обеда, на вспомогательном столике или буфетном столе следует разместить все необходимое для подачи десерта. Все, что нужно для кофе, ставится на поднос. Под рукой следует иметь тарелку со сложенной салфеткой, в которую можно смахнуть со стола

крошки, а также дополнительную серебряную посуду, которую можно было бы использовать в случае необходимости: любой может случайно уронить вилку или ложку. Следите за тем, чтобы кувшин с водой и дополнительное количество масла (если оно должно быть подано на стол) были готовы к подаче на стол и стоять в холодильнике.

Следите за тем, чтобы тарелки для горячих блюд были подогреты, а для холодных – охлаждены. Для каждой тарелки или блюда, с которых будет осуществляться обслуживание, приготовьте два предмета столовой посуды: столовую ложку и вилку, которые подаются на ужине.

Когда ужин будет готов, зажгите свечи и наполните стаканы водой.

Всегда начинайте обслуживание с того гостя, который сидит с правой стороны от хозяина. Дальше – последовательно обслуживайте сидящих справа. Никого не пропустите, торопясь первыми обслужить дам.

Удалять тарелки или блюда и ставить новые на их место следует стоя с левой стороны.

Наливайте воду, вино, кофе и прочие напитки с правой стороны. Если дополнительный предмет столовой посуды нужно положить справа от сидящего за столом, подходите справа. Никогда не тяните руку перед сидящим.

Воду следует наливать не приподнимая стакан со стола. Возьмите в левую руку салфетку, чтобы в случае чего капли задержались на ней. Наполняйте стаканы водой лишь на три четверти.

Когда наступает время для первой тарелки с горячим блюдом, сервисную тарелку убирают, что бы на ней ни находилось. Порой в его качестве подают рыбу или мясное блюдо. Сервисная тарелка больше во время приема пищи не появляется.

Следите за тем, чтобы все служебные тарелки, блюда с пищей подавались так, чтобы гостям легко было подкладывать необходимые кушанья. Держите блюдо с пищей на ладони левой руки и придерживайте его правой. Перед тем как перейти к следующему за столом, поверните ручки столовых приборов по направлению к гостю.

Кладите на руку под все холодные и горячие блюда сложенную салфетку. Она защитит вашу ладонь, а когда вы возьмете стеклянную тарелку, салфетка скроет вашу руку.

Для очень маленькой посуды, такой как чашка с соусом, кувшинчик со сливками и т. д., используйте небольшой поднос.

Не пользуйтесь салфетками, когда меняете и уносите тарелки. Не существует требования брать тарелку за ее край, но

все же лучше делать это так, чтобы большой палец располагался на верхней стороне тарелки.

При смене тарелок удаляйте использованную тарелку левой рукой и ставьте новую правой, всегда стоя с левой стороны. Причина такого правила – желание избежать случайностей из-за внезапного движения обслуживаемого: рука может дрогнуть, что приведет к падению столовых приборов. Никакого ущерба не будет, только если вы будете держать пустую тарелку в правой руке.

Помните, что место перед обедающим никогда не остается пустым: вы сразу меняете одну тарелку на другую. Оно освобождается полностью только перед подачей десерта.

Советы по составлению меню

В тот день, когда гости должны прийти на ленч или обед, напишите меню. Точно укажите блюда, которые должны быть поданы, и после каждого добавьте подробное указание по их подаче. Примером может служить следующее меню.

Консоме с сельдереем

Когда все сядут за стол, внесите суп, тарелку (или суповую чашу и блюдце в каждой руке). Поставьте их слева на сервисной тарелке. Если это блюдо съедается холодным, оно должно быть на столе до того, как объявляется, что обед подан.

Гренки

Внесите серебряную чашу с сервисной ложкой, обслуживайте с левой стороны.

Одновременно левой рукой уберите тарелки и замените их правой горячим блюдом.

Красное бургундское

Подавайте вино в бокале, наполненном только на две трети. Не опрокидывайте бутылку. Начинайте с главы семьи; сначала налейте в его стакан совсем немного вина. Следите, чтобы туда не попали частицы пробки. Обходите стол, начиная с правой стороны от хозяина.

Копченый окорок (или любое другое жареное блюдо)

Кусочки мяса должны лежать на большой плоской тарелке. Обойдите гостей, положив на нее необходимые вилку и ложку.

Пюре из свежего картофеля

Принесите для всех гостей серебряное блюдо с овощами и лежащими на нем вилкой и ложкой.

Тосты, горячее печенье

Обойдите всех с серебряной тарелкой.

Уберите левой рукой общую тарелку и правой поставьте на ее место салатную тарелку.

Зеленый салат с французской приправой

Обойдите гостей с наполненным салатом блюдом. В нем должны лежать вилка и ложка. Салат также может быть разделен по порциям на большой широкой тарелке.

Нарезанный сыр

Поставьте чистые стеклянные тарелки.

Уберите со стола тарелки с салатом (если блюда с хлебом и маслом являются частью общей сервировки, следует брать их в левую руку, а салатную тарелку в правую).

Держа маленький серебряный поднос в левой руке, уберите со стола солонки, перечницы и все столовые приборы. Если за столом курили, вытряхните пепел прямо на поднос или в специальное небольшое углубление или же замените пепельницы чистыми.

Сотрите со стола крошки, используя сложенную салфетку и небольшую тарелку.

Ванильное мороженое с шоколадным соусом

Обслужите гостей мороженым с большой десертной тарелки, на которой лежат два предмета для обслуживания. После этого должен последовать шоколадный соус в стеклянной чаше с ковшиком.

Кофе

Подавайте в гостиной. Наполните серебряный кофейник, поставьте его на поднос вместе с другими принадлежностями для кофе. Принесите поднос в гостиную после того, как гости покинут стол, и начинайте передавать чашки кофе.

Некоторые важные мелочи

Ниже указаны некоторые мелочи, которые вы должны знать, чтобы обрести подлинное мастерство сервировки стола.

Следите за тем, чтобы ручки всех чашек смотрели вправо и чтобы черенок ложки справа от чашки был параллелен ручке чашки.

Поднимайте стаканы за нижнюю часть, а бокалы – за ножку. Никогда не берите стеклянную посуду за ободок.

Обслуживайте левшей с правой стороны, если вы заранее знаете об этом.

Как только стаканы с водой опустеют, их следует снова наполнить.

Поддерживайте стол в безукоризненном порядке. Если за столом непрерывно курят, следите за тем, чтобы пепельницы были чистыми и не заполненными доверху.

Будьте готовы к тому, что гости попросят еще масла или добавки какой-нибудь части меню (на больших званых обедах добавку обычно не подают).

Вам кажется, что этих правил многовато? Не думайте так. Эти правила гарантируют, что ваша вечеринка пройдет успешно; довольно скоро вы столь хорошо их усвоите, что они для вас не будут составлять большого труда – за исключением особо ответственных приемов.

Помните, хорошее обслуживание – вам радость, поскольку хозяйка, на лице которой не написано никаких забот, выглядит очаровательнее всего.

Некоторые спорные моменты

Удаление посуды со стола с правой стороны. Бывает, что кто-то начинает утверждать, что использованные тарелки следует удалять с правой стороны. Одно время так действительно было принято обслуживать. Однако, как и наше меню, процедура подачи блюд постепенно упростилась и стала более удобной (обслуживание слева намного проще). Такой метод считается в наши дни более современным.

Второй вопрос, вызывающий споры, – следует ли подавать за один раз только одно блюдо. Поскольку обслуживающий левой рукой убирает использованную тарелку, а правой ставит перед сидящим за столом новую, это позволяет за один раз принести только одно блюдо, за исключением того случая, когда блюда подаются на сервисной тарелке. Обслуживающий может внести супницу или, например, дыню обеими руками, поскольку при подаче этого блюда не требуется ничего убирать со стола. После удаления всех блюд со стола перед десертом сам десерт можно нести в каждой руке. Если кофе подается на стол, можно внести

две чашки, поскольку вам не требуется ничего убирать. Обе чашки подаются с правой стороны. При хорошей тренировке подобное обслуживание должно произойти гладко, умело и без помех.

Использование подноса. При обслуживании стола в частном доме поднос никогда не используется для того, чтобы приносить блюда к столу и относить их на кухню. Сливки, сахар и чаша с соусом или подливой могут быть поданы на маленьком подносе. Обычно его используют и при подаче приправ, таких как соус «чили», закуски и т. д. Тарелки, а также обслуживающие блюда приносят и уносят на руках. Многие блюда перед обслуживанием неформального приема пищи можно поставить на вспомогательный (или служебный) столик, за исключением горячей или приправленной «чили» пищи.

Глава 12
Полуофициальный прием

В званом обеде[1] есть нечто особое, присущее из всех форм развлечений только ему. Хороший званый обед является произведением искусства, как красивое платье, волнующее художественное произведение или блистательное исполнение музыки.

Начнем с того, что вы должны получать удовольствие от вечеринки. Вечеринка не возникает случайно, ее тщательно планируют, рассчитывая каждую мелочь. В вечеринке проявляются личные качества хозяйки, ее опыт и самообладание, а также умение выбирать гостей и найти с ними общий язык.

Есть два способа организовать большую вечеринку. Вы можете рассадить гостей за столом, а затем подавать угощение. В более неформальных случаях вы можете как обслуживать гостей, так и предоставить им возможность обслуживать себя самим, иными словами, устроить званый обед со шведским (буфетным) столом.

Обед

В этой главе, однако, мы ограничимся обедом за столом, поскольку именно такой обед, организованный умело, изящно и по надлежащим правилам, является прекрасным развлечением гостей. Строго говоря, его следует назвать полуофициальным, поскольку классическая, стандартная процедура сервировки и обслуживания требует соблюдения твердых правил и определенного протокола. При полуофициальном приеме гости могут надевать либо дневные, либо вечерние костюмы, как просит хозяйка. Если текст приглашения частично отпечатан, частично написан от руки (как на рисунке в конце главы 10), это автоматически подразумевает смокинг и вечернее платье. Хозяйка может выбрать любые блюда (лишь бы они составляли хорошее меню) и сервировать стол в соответствии с собственными вкусами и по своему замыслу.

Обед этого типа, однако, требует довольно много предметов, причем высокого качества. Даже с одной горничной такой обед устроить трудно, он требует достаточно квалифицированного состава. Если вы не имеете такой возможности, вам лучше организовать шведский стол, о котором я уже рассказала.

Сервировка стола

Сервировка вашего стола может сыграть важную роль во всей вечеринке. Стол с отраженным в стекле светом, блеском серебра, мерцанием свечей представляет собой великолепную картину.

Согласно традиции, «официальный» сервированный стол должен соответствовать определенным характеристикам: белый фон, высокие свечи в больших канделябрах, стеклянная посуда с длинными ножками.

Возможно, при сервировке полуофициального стола вы будете исходить не из традиций, а из собственного вкуса. Это дает вам много больше свободы в том, что использовать и каким образом, и в конечном счете в результате долгих усилий часто появляется хороший традиционный стол.

Например, с точки зрения дизайна большому длинному столу должны соответствовать высокие предметы для его общей сбалансированности. Это автоматически подразумевает использование высоких свечей. Вы вправе решить, следует ли вам использовать очень длинные свечи с низкими подсвечниками или же следует предпочесть свечи умеренной высоты с высокими подсвечниками. Должный вид можно придать столу, расположив их в одном-двух местах, вовсе не обязательно по всей длине стола.

Украсьте стол чем-то действительно исключительным. Не ограничивайте себя одной лишь вазой с розами и канделябрами на каждой стороне. И при этом не забывайте, что весь стол должен представлять единую картину. Скатерть и «подставки места» также входят в общую цветовую гамму.

С каждым новым подаваемым на стол блюдом следует использовать новые тарелки, которые должны отличаться от предыдущих, однако всегда гармонировать с украшениями стола. Может ли обед воодушевлять и располагать к разговору, если на столе все время стоит все тот же мертвенно-бледный фарфор! Не следует менять только мейсенский фарфор или какие-нибудь другие особо изысканные сервизы, которые сами по себе могут служить темой для разговора. Как уже говорилось, посуда должна гармонировать: например, к тяжелым глиняным тарелкам не подходят блестящие бокалы с высокими ножками.

Не перебирайте с украшениями, не бойтесь оставлять свободные места: они могут эффектно вписываться в общую картину. Стоимость украшений еще не гарантирует их хороший вид на столе. Придайте сервировке определенный характер, пусть она говорит о вас и о ваших интересах. Простота, чувство меры, воображение могут сделать неотразимыми недорогие вещи. Так

вместо множества цветов можно поставить на стол доставшийся по наследству старый серебряный предмет, пару изысканных статуэток, а также старинную вазу из уотерфордского стекла с одним-единственным большим цветком. Украсит стол даже небольшая кучка хурмы, если, конечно, ее цвет соответствует общей цветовой картине.

Помните о том, что огонь от свечей не должен быть на уровне глаз обедающих. Это значит, что если ваши подсвечники имеют небольшую высоту, то свечи должны быть высокими. Высокие свечи придают столу весьма привлекательный вид.

Карточка с указанием места приглашенного

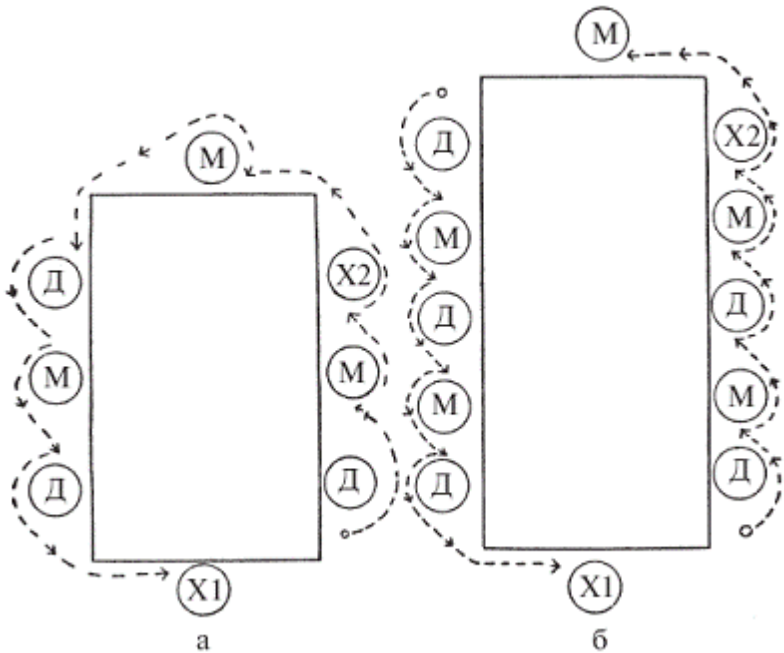
Организация индивидуального места при сервировке стола практически такая же, как и в остальных случаях (за подробностями следует обратиться к главе 9). Если стол сервируется более чем на девять человек, следует использовать карточки места. Такие карточки – самый простой и удобный способ размещения за столом большой группы. Тонкие кусочки картона с серебряными краями или карточки из легкой бумаги размером примерно 7,5х8 см складываются пополам, чтобы они могли стоять на столе. Имя пишется на нижней половине. Сложенные карточки ставят на столе прямо над тарелкой. Односторонние же карточки обычно кладут на верхнюю часть салфетки. Не следует использовать цветные карточки, даже если они вписываются в общую схему. Подобные карточки уместны только для особых случаев, на приемах с участием близких людей. Надписывая карточки, вы можете указывать лишь имена, если устраиваете вечер только для близких друзей, однако, если на обеде должны присутствовать посторонние или малознакомые, лучше указывать фамилию.

П роцедура рассаживания

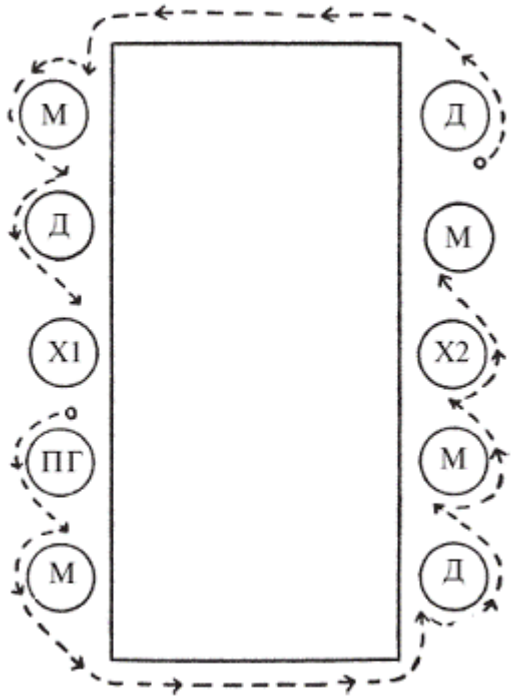
Если хозяйка не использует карточки, то она сама рассаживает гостей. Мужчины обычно ждут, когда за стол сядут дамы. Хозяин, конечно, опускается на стул последним.

Рассаживание большой группы гостей и последующее ее обслуживание представляют для хозяйки сложную проблему. Обычно принято сажать мужчин и дам попеременно. Когда число сидящих кратно четырем (восемь, двенадцать, шестнадцать, двадцать), хозяин или хозяйка могут отказаться от своего

привычного места в конце стола ради того, чтобы сохранить принцип чередования. Это уместно только тогда, когда на конце стола может поместиться только один человек. Эти места оставляются для хозяев на протяжении многих поколений, поэтому хотя бы хозяин должен остаться на этом месте, тогда как хозяйка может переместиться на стул, находящийся слева от ее обычного места. Это позволит посадить на конце стола мужчину, сохранив, таким образом, чередование. За круглым столом или столом с широкими сторонами вам беспокоиться не о чем.



М – мужчина, Д – дама, Х1 – хозяин, Х2 – хозяйка



М – мужчина, Д – дама, Х1 – хозяин, Х2 – хозяйка, ПГ – почетная гостья

Когда число участников равняется четырем, десяти, четырнадцати и т. д., более современным будет вообще отказаться от мест по краям стола. Все чаще хозяин и хозяйка садятся в центре широкой части стола. Чтобы получилось именно так, число сидящих по одну сторону должно быть нечетным – три, пять, семь. Положение хозяина и хозяйки в центре всей вечеринки позволяет им направлять разговор, если в этом возникнет необходимость, и присматривать, все ли в порядке.

На обычную дружескую вечеринку «почетные гости» приглашаются редко. Однако, если вы даете званый обед в честь какой-то особы, ее следует посадить с правой стороны от хозяина дома. Если же это мужчина, его место – справа от хозяйки. Обслуживание как почетных гостей, так и обычных описано в главе 11. Обслуживание начинается с дамы, сидящей с правой стороны от хозяина (как показано на рисунке). Второй помощник обычно начинает с дамы, сидящей через стол по диагонали. Неплохо менять порядок обслуживания на обратный с каждым новым блюдом, так чтобы одного и того же человека не обслуживали всегда последним. На небольших званых вечерах, когда обслуживанием занимаются два человека, первый обычно начинает с самого важного блюда, такого как жаркое, тогда как

второй идет за ним с подливой или овощами, следующими в меню.

Что такое официальный обед?

Под «официальным обедом» разные люди подразумевают довольно разные вещи. С течением времени эти различия становятся все больше. Одни хозяйки считают, что «официальный обед» – это сложный званый прием, при котором должен соблюдаться определенный порядок подачи блюд. Для других, у которых никогда не было горничной (и, возможно, никогда и не будет), любой прием пищи, при котором горничная последовательно подает на стол блюда, может показаться официальным. Мне доводилось слышать, как официальным называли обед, при котором даже не все блюда ставились на стол. Частенько им считают такой прием, который подчиняется определенному протоколу.

Обед может считаться «официальным», если:

1. Приглашения пишутся от третьего лица; ответ дается в письменной форме и тоже от третьего лица (см. главу 10).
2. Требуется полный вечерний туалет. Мужчины должны прийти во фраке и в галстуке.
3. В прихожей каждый гость получает карточку с указанным в ней именем своего соседа за столом.
4. Когда гость входит в гостиную, его представляют собравшимся.
5. Соседи по столу переходят в столовую под руку.
6. Стол покрывается скатертью белого цвета или очень бледного оттенка. Украшения из цветов, фруктов и подсвечников элегантны и роскошны.
7. На столе лежат карточки, на которых написаны полные имена гостей.
8. Имеется написанное по-французски меню.
9. Предлагается шесть-семь блюд, строго традиционного вида…
10. …и подаваемых с точным следованием протоколу. Добавка никогда не подается.
11. Если не устраивается специальной развлекательной программы, то первыми уходят почетные гости, независимо от того, насколько долго они задерживаются, после чего должны удалиться все прочие, не приглашенные остаться на отдельный обед для узкого круга.

Глава 13
Обед[2] в кругу друзей

Мы часто слышим выражение «неофициальный обед». Думаю, слово «неофициальный» вводит в заблуждение, когда применяется относительно обеда. Французы пользуются словосочетанием «dinner en famille», которое дословно означает семейный обед, однако эти слова уже давно используются для обозначения любого приема пищи в тесном дружеском кругу.

У американцев существуют такие трапезы, однако специального выражения для них нет. Слова «неофициальный ужин» могут означать и посиделки в дружеском кругу, и прием, организованный по форме и с искусством большого званого обеда. Грань между этими двумя видами приглашения обозначить трудно, в основном она определяется вашим образом мыслей.

Обслуживание такого обеда может с самого первого коктейля до последнего глотка кофе следовать образцу, описанному в главе 11. Конечно, вы можете вносить в него изменения, но не думайте, что, если обед называется неофициальным, можно не соблюдать никаких правил. Даже если большую часть обеда обслуживание ведется членами семьи, такая форма есть, и она имеет немало частностей.

Преимуществом неофициального обеда является его гибкость. Вы можете вносить изменения в обслуживание в соответствии с вашими нуждами. Допустим, ваш муж любит резать мясо – вы можете предоставить ему это занятие; если вы не успеваете подавать блюда, используйте вспомогательный столик, он поможет вам избежать перерыва в обеде. Неофициальный обед является идеальным для тех домов, где нет горничной.

Если вы только начинаете вести общественную жизнь, неофициальный обед – это для вас. Стол может стать предметом вашей гордости и радости даже с относительно небольшим числом предметов. Для неофициального приема он обычно невелик, но вы найдете в этом свои выгоды. Вместо дюжины цветов стол достаточно хорошо украсят два-три цветка и один-два красивых предмета. Вы можете постелить «подставки места» из полотна или кружева, использовать и скатерть из шотландки. Можно оставить стол непокрытым, чтобы полированная поверхность нового красивого стола тоже приняла участие в общем убранстве.

Предметы на столе должны быть достаточно живописными и подобраны со вкусом, но не используйте редкие вещи, годные для

музея. Если у вас есть серебряная посуда, вы можете организовать прекрасный стол, оформив его хрустальными или керамическими подсвечниками. Цветы на маленьком столе часто способны сделать то, что посуда хорошего качества делает на большом, более официальном. Если вы располагаете запасом разнообразных тарелок и предметов стеклянной посуды, то можете подавать каждое новое блюдо в посуде другой расцветки. Это сделает прием пищи интересней. Однако в таком случае нужно следить, чтобы посуда гармонировала со столом. Это не значит, что все, вплоть до стекла, должно сочетаться по форме и цвету. Важно лишь, чтобы стол сохранял некоторое общее единство (более подробно этот вопрос освещен в главе 7).

Общий дизайн сервировки стола вы должны согласовывать со своими собственными нуждами – но для этого прежде всего следует четко сформулировать для себя, что вам требуется. Если вы испекли восхитительное печенье, которое лучше намазать маслом, тогда, без сомнения, на стол подают и масло. Маленькими кубиками или шариками его можно положить на тарелки для хлеба и масла непосредственно перед началом обеда.

Как пользоваться ножом

Как разрезать мясо и дичь, описано в главе 11. Но дом покажется более гостеприимным, если хозяин, который гордится своим умением, будет разрезать мясо прямо за столом. К тому же в самом этом процессе есть что-то завораживающее, что с лихвой компенсирует затрачиваемое на резку время. Если мясом занимается хозяин, то блюдо ставится перед ним, а гостям подаются подогретые тарелки. Вы или горничная должны встать с левой стороны, держа в руке одну из подогретых тарелок. За один раз можно нарезать куски в количестве достаточном для всех. Когда ваш муж положит кусок на тарелку, вы берете ее, заменяя на пустую, которую держали в руке, после чего подаете тарелку с мясом гостю, подходя к нему с правой стороны, и забираете пустую тарелку, что стояла перед ним. Вернувшись, вы повторяете этот процесс. Так необходимо по очереди подходить к каждому гостю, пока весь стол не будет обслужен. Затем разнесите овощи и подливу, подходя к каждому с левой стороны.

Обслуживание может быть осуществлено и другим путем. Нужно убрать то, что было подано при предыдущем блюде, оставив на столе только сервисную тарелку. Затем внесите подогретые обеденные тарелки и расположите их стопкой перед хозяином. За один раз берут только одну тарелку, заменяя ту, что

стоит перед сидящим. Грязную посуду ставьте на сервисный столик, после чего возвращайтесь к своему месту слева от хозяина.

Если обслуживание ведется без горничной или мясное блюдо подается без предыдущих, просто поставьте жаркое, которое требуется разрезать, перед хозяином дома и попросите гостей передавать тарелки. Хозяин разрезает жаркое и кладет мясо в тарелки, которые ему дают.

Существует еще один способ: сервируйте стол, не расставляя тарелки. Все тарелки должны стопкой стоять перед хозяином дома. Он накладывает в каждую тарелку по очереди и затем передает ее каждому гостю. Такой способ самый простой. Овощи к мясу может подавать хозяйка или кто-либо из гостей.

Как пользоваться супницей

Предположим, что вы должны подавать на стол суп. У вас есть старая синяя стаффордширдская супница вашей прабабушки, и вы хотели бы показать эту красоту своим гостям. Такая супница позволит избежать вам обычных раздумий: вносить ли чаши с супом или наливать его за столом. Использовать ее к тому же и более практично. Необходимое число суповых тарелок ставится стопкой перед хозяйкой. Если у вас имеются тарелки с широкой каймой, используйте их, если нет – соберите вокруг себя суповые чаши на блюдцах, как вы это обычно делаете, разливая кофе или чай по чашкам. Наполнив тарелку или чашу, передавайте ее каждому сидящему за столом. Если вам помогает горничная, она должна встать с левой стороны, чтобы брать тарелку из ваших рук и ставить ее на место. Супница и подогретые суповые тарелки ставятся на стол в последний момент перед тем, как объявляется об обеде (если супу не предшествует какое-нибудь другое блюдо).

Супница возвращается на свое место после того, как на протяжении многих лет ее на столе не было. Она ценна как украшение стола и создает удобства в обслуживании. Если вы стремитесь внести в сервировку новизну, используйте две супницы, по одной на каждой стороне стола: керамическую или фарфоровую супницу для супа-пюре, который разливается хозяином мужчинам, и серебряную супницу для жидкого супа, разливаемую дамам хозяйкой. Такое обслуживание было принято в прошлом – в наши дни этот восхитительный обычай возвращается. Он доставит вам немало веселья во время воскресного ужина.

Салатный ритуал

Подача салата за столом является еще одним живописным ритуалом. Это блюдо едят медленно, без спешки. Блюдо с салатом вносят и ставят перед хозяином или хозяйкой – со стоящими на подносе бутылочками масла, уксуса и необходимых приправ. Хозяин смешивает приправы, перемешивает салат и накладывает его на стоящую перед ним тарелку. Стоящая слева от него горничная берет тарелку и относит одному из обслуживаемых. Иногда салат не приправляют за столом, делая это перед тем, как принести его. В этом случае обычно горничная обносит блюдо.

Без горничной процедура может быть упрощена, если салат должен быть подан отдельным блюдом. Все следы предыдущего кушанья следует убрать; стопка тарелок ставится прямо перед раскладывающим салат.

Часто задают вопрос: не легче ли заранее разложить салат по тарелкам и уж в таком виде его принести? Для неформального приема это, без сомнения, проще, но встречаются гурманы, считающие, что салат вкуснее всего, когда его перемешивают непосредственно перед подачей на стол.

Что же касается официального приема, то традиция требует наличия перед гостями тарелки (за исключением случая, когда стол освобождается для десерта); они накладывают себе сами с блюда, предлагаемого им с левой стороны. Таким образом, салат не подается на отдельной тарелке, даже если это и кажется проще.

Если у вас нет горничной и вы желаете подать салат вместе с мясным блюдом – что встречается довольно часто, – то это делается отличным от вышеуказанного способом, описанным в главе 14.

Десерт

Стол освобождается и подготавливается к десерту так, как это описано в главе 14. Десертные тарелки и чаши для мытья рук ставятся перед каждым гостем; подавать десерт можно в соответствии с традиционной схемой. Вы можете делать это сами, если считаете, что проявите таким образом свое гостеприимство. Горничная ставит перед вами блюдо, приносит необходимые тарелки и, по мере того как вы накладываете десерт, забирает их у вас и ставит на место пустых перед каждым из гостей. Если вы запланировали подать кофе на обеденный стол, она убирает

десертные блюда и приносит небольшой сервиз. Он ставится перед всеми. Вы наливаете кофе и передаете его каждому гостю по очереди, но это может делать и горничная. Вы также можете сразу класть необходимое количество сахара и сливок; может и горничная обойти гостей с небольшим подносом так, чтобы каждый гость мог бы наложить себе то, что желает.

Опоздавшие гости

Рано или поздно перед каждой хозяйкой возникает проблема опоздавших гостей. Порой они серьезно расстраивают вечеринку. Хозяйка буквально разрывается между желанием угостить пришедших вовремя, нетерпением повара и досадой на тех, кто опоздал. Так что же делать?

Я вспоминаю об одной подруге, которая недавно прибежала ко мне ужасно утомленной. В предшествующий вечер она давала небольшой званый обед. Гостей приглашали на шесть тридцать. Двое мужчин явились точно в срок. Они проживали за городом и из-за длинной дороги до дому пришли прямо с работы. Эти двое были уставшими и голодными. Но время шло, а гости-женщины все не появлялись. В семь зазвонил телефон, и хозяйка услышала извинения с сообщением, что дневная партия в бридж завершилась очень поздно. На данный момент они еще только покидали дом. Результат всего этого представить нетрудно. Два раздраженных джентльмена, один сердитый муж, один раздосадованный повар, обезумевшая хозяйка и совершенно пропавший вечер.

Конечно, в жизни бывают случайности, но чаще всего люди просто проявляют небрежность, и за это рано или поздно они должны быть наказаны. Вы можете решить проблему двумя различными способами. Или следует пригласить гостей на шесть тридцать и сделать пятнадцатиминутный запас, чтобы о подаче обеда было объявлено в шесть сорок пять. Или же подайте коктейли в шесть тридцать, чтобы иметь получасовой запас и начать обед в семь. Самое разумное – подождать двадцать минут. Если ровно в семь гости не прибудут, приступите к ужину, словно ничего не произошло. Когда опоздавшие явятся, поручите позаботиться о них и проводить до своих мест горничной. Поприветствуйте их вежливо, лишь сообщив, что вы уже начали ужин без их. Это не вы должны извиняться.

Почетный гость

На неофициальный обед почетный гость обычно не приглашается, однако часто присутствуют люди, которые заслуживают особого обхождения. К примеру, ваша мать или мать вашего мужа. Такого рода гостя следует посадить справа от мужа и обслуживать первым. Подобную дань вежливости следует оказать родителям – кто еще больше заслуживает уважительного отношения с вашей стороны, чем они?

Глава 14
Если у вас нет горничной

Американцы славятся числом семей, имеющих горничных, которые и готовят, и подают на стол. Однако по всей стране можно видеть зажиточные семьи, часто приглашающие гостей и тем не менее живущие без горничных. Прием без горничной имеет свои волнующие преимущества. Вы не делите ни с кем восторг гостей. Именно вы готовите обед, привлекательно сервируете стол и сидите во главе стола с гордой осанкой, излучая обаяние. Но как сделать все это правильно? Как готовить, разливать напитки, встречать собственную семью, принимать гостей – и все почти одновременно? Составьте четкий план, прибегните к нескольким ловким трюкам, проявите некоторое проворство – и вы получите все, что пожелаете. Это не так трудно, как вы думаете.

Обслуживание без горничной – вопрос не быстроты ног, а быстроты ума. Независимо от того, планируете ли вы званый обед, обед для неожиданного гостя или обычный обед для своей семьи, каждый такой случай дает вам возможность проявить умение и искусство. Если вы действительно этого захотите, то непременно достигнете успеха.

Планируя прием гостей, не приглашайте слишком многих (если вы любите приглашать толпу, организуйте для гостей вечеринку с чаем или устройте ужин со шведским столом. И для первого, и для второго случая в других главах этой книги мы даем множество советов). Для небольшого обеда лучше всего собрать небольшую группу из шести близких друзей – с таким количеством вы справитесь без труда.

Следует составить меню таким образом, чтобы оно требовало от вас минимального числа передвижений из кухни к столу – ваши постоянные путешествия не доставят удовольствия ни вам, ни гостям. Помните, что успех вечеринки определяется не только вашими кулинарными талантами, но также и спокойствием и непринужденностью, с какими вы встречаете гостей. Составляйте меню с карандашом в руке, углубитесь во все детали с такой тщательностью, с которой вы планируете автомобильную поездку во время летнего отпуска.

Первое блюдо

Откажитесь от сложных меню, которые затрудняют обслуживание. Выберите первое блюдо, которое вы можете подать в гостиной. Это не обязательно должны быть сок и канапе (разновидность бутерброда. – *Примеч. перев.)*. Сделайте первым блюдом для обеда в гостиной горячий суп из моллюсков, томатный бульон, наливаемый из русского самовара или электрического кофейника с краником. Вы можете пойти и более остроумным путем. Одна моя знакомая получила по наследству старинный, покрытый серебром кувшин для воды викторианской эпохи. Чтобы налить из такого кувшина, требовалось взять его за ручки и наклонить. Она собиралась было в магазин, когда ей пришло в голову, что старый кувшин для воды может еще послужить в новой роли. Сейчас, к большому удовольствию ее друзей, она использует кувшин для того, чтобы разлить негустой горячий суп, подаваемый в гостиной.

Вы можете задать вопрос: зачем вообще обременять себя подачей первого блюда? На это есть два ответа. Первый – с гастрономической стороны первое блюдо является связующим звеном между коктейлем и обедом; оно подготавливает вкусовые рецепторы для изысканной пищи. Второй ответ – с социальной точки зрения первое блюдо придает особую окраску хорошему обеду, продлевает его и позволяет друзьям провести больше времени друг с другом, получить удовольствие от хорошей пищи, приятного разговора и красивого стола.

Не путайте с первым блюдом те разного рода лакомства, что вы подаете с коктейлем. Совершенно исключите соленые орешки, маленькое печенье, горячие сосиски на палочках, которые тем не менее в наши дни делает все большее число хозяек, и приступайте после бокала с коктейлем (или двух бокалов, но не больше) непосредственно к первому блюду. В качестве первого блюда следует, конечно, выбрать то, что вы можете приготовить без труда. Если суп не очень уместен, тогда можно приготовить какое-нибудь канапе – окорок с плавленым сыром, шляпки горячих грибов с нежным мясом цыпленка, обвалянные в сухарях, холодные креветки и кресс водяной с соусом. Все это можно принести гостям или расставить в гостиной заранее.

Если вы сможете сделать первое блюдо чем-то исключительным – с хорошим вкусом, цветом, хорошо и, возможно, необычно поданным, – это может стать особо запомнившейся частью удивительного вечера. Но заметим – не следует увлекаться первым блюдом в такой степени, чтобы это заставило вас забыть об остальной части угощения. Первое блюдо должно иметь связь с последующим, точно так же, как и все блюда за столом – чистый мясной бульон ставится на стол перед

подачей жаркого, холодным блюдом типа салата угощают перед жареным цыпленком.

После того как гости покончат с первым блюдом и тарелки будут собраны – или же каждый гость отнесет свою тарелку к специальной сервировочной тележке, если она у вас имеется, – гости переходят в столовую и остальную часть обеда проводят как обычно.

В качестве главного выберите блюдо, которое не требует что-либо делать перед подачей на стол. Им может стать жаркое, но лучше блюда типа запеканки. Выберите такие овощи, которые могут быть приготовлены и поданы буквально за минуты. Все, что требует охлаждения, следует охладить заранее. Салаты и десерты могут быть приготовлены в начале дня. Все необходимое для обеда запасается заранее, за два-три дня. Составляя меню, выберите те блюда, которые у вас получаются лучше всего. Не занимайтесь сложными, вычурными блюдами.

Особая сервировка

Планируйте сервировку таким образом, чтобы ее красота дополняла изысканный вкус вашего меню. Простое тушеное мясо выглядит просто восхитительно, когда его приносят на серебряном сервисном подносе освещенным пламенем свечи.

Сервировка стола в целом описана в главе 9. Но помните, что сервировка сегодняшнего дня вовсе не обязана копировать традиционные образцы – в наши дни она соответствует образу жизни хозяев. Помните, что при сервировке следует оставить место для сервисных предметов. Очень много готовящих стол буквально не оставляют на нем свободного места. Если вы используете вместо скатерти «подставки места», расставьте их пошире. Это придаст сервировке пространство, которое очень украсит стол. Не стелите ничего в центре, чтобы поверхность стола стала частью общей декоративной схемы. Поставьте там украшения. Только потому, что у вас много дел, не ограничивайтесь несколькими цветами в воде. Украшения столь же важны, как десерт. Они совсем не обязательно должны быть сложными, чтобы произвести впечатление – один цветок, плавающий в невысоком блюдце, гармонирует с общей схемой стола.

Ловкие хозяйки способны извлечь украшения буквально из рукава. Украшением может стать пара глиняных птиц – одну следует поднять чуть выше другой на небольшой подставке из тикового дерева; или можно окружить птиц зеленой листвой. В

случае крайней нужды украшением может стать какое-нибудь необычное ведро для овощей или ящик для салата.

Если вы не хотите возиться со стиркой, используйте «подставки места» вместо скатерти или не покрывайте стол вообще.

…И особое обслуживание

Рассмотрите вопрос: как приспособить форму сервировки и обслуживания к индивидуальным особенностям? Насколько допустимо отклониться от общих принципов, где это разумно? Как совместить красоту стола и удобства для всех гостей? Как хозяйка может обеспечить плавный переход от одного блюда к другому и при этом сохранить спокойствие и безмятежность? Нужно признать, вопросы эти головоломные, но в наши дни от решения этих вопросов порой зависит успех вечеринки. Ниже мы приводим несколько возможных ответов.

Выработайте свой стиль сервировки

Перед чтением этого раздела полезно вернуться назад к главам 9 и 13 для того, чтобы обновить в памяти общие правила сервировки и обслуживания стола. Размещение ножей, вилок и всех прочих деталей не меняют, поскольку это расположение диктуется не стилем или модой, а исключительно удобствами для сидящего за столом.

Проверьте, как стоит ваш стол. Можете ли вы – или любой член семьи, кто может вам помочь, – без помех пройти к кухне или кладовой? Разложите на каждом месте необходимые на время приема пищи вилки и ложки, включая и те, что потребуются для десерта. Вам в этом поможет рисунок, расположенный в центральной части главы 9.

Если вы не хотите помечать каждое место тарелкой, положите сложенную салфетку в центр индивидуального места между ножом и вилкой. Это и удобно, и вполне допустимо. Поставьте стопку тарелок перед человеком, который будет сервировать.

Хлеб и масло могут быть положены на каждую специальную тарелку непосредственно перед началом обеда. Хлеб можно также поставить на стол в корзинке или на подносе; масло, уже разделенное на квадраты или шарики, следует поместить в блюдо со льдом. Если вы подаете на стол намазанный маслом хлеб –

например, хлеб с маслом и чесноком, – тарелки для масла и хлеба из сервировки следует исключить.

Приучитесь пользоваться каким-нибудь вспомогательным столиком, стоящим с правой от вас стороны – небольшим столом, тележкой с чаем или же имеющей три уровня этажеркой для закусок. Двойной столик с тремя полками или тележка очень помогают хозяйке обслужить гостей без помощи горничной, особенно при подаче горячих блюд, салата, десерта и кофе. На него можно поставить кувшин с водой и дополнительные столовые приборы, которые могли бы сделать стол тесным и из-за которых гостям приходилось бы вставать, чтобы их достать.

Проверьте ваши блюда. Времена меняются, меняются и принадлежности для стола. Может, вам требуется что-то новое, специально разработанное для того, чтобы сделать проще обслуживание без горничной. Такого рода предметов столь много, что все их здесь перечислить просто невозможно.

Помните, что в моду снова вернулись супницы и они окажут вам существенную помощь в обслуживании стола. Супницу можно также использовать для тушеного мяса и для похлебки из рыбы, моллюсков, свинины и т. д. Если вы предпочитаете разливать суп до того, как гости сядут за стол, то позаботьтесь, чем накрыть блюда или индивидуальные кастрюльки. Каждая семья должна иметь кастрюли различных размеров, предпочтительнее всего французского типа, в которых пища может быть и приготовлена, и подана прямо на стол. Ценным приобретением является и предназначенное для овощей блюдо с различными отделениями.

Немало поможет вам опытная команда помощников. Продумайте вместе с мужем процедуру обслуживания стола. Распределите, кто что подает, и обговорите – как. Не сможет ли ваш муж подать как мясо, так и овощи? Или, может, он будет разрезать мясо, а вы будете обходить всех с овощами и передавать их с вашего конца стола? Он может взять на себя кофе, а вы – чай; можно и то и другое подавать гостям вдвоем. Решите, как вам разделить обязанности, чтобы затем каждый довел свою часть до совершенства.

Выбирайте такой десерт, который было бы легко подавать на стол, – такой как пирог, приготовленный в форме пудинг с соусом, торт. Не используйте стаканы для шербета – управляться с ними нелегко.

Определите, как вы будете подавать чай или кофе. С подноса, поставленного рядом на столе? Со вспомогательного столика, стоящего с вашей стороны? В гостиной или на веранде после обеда? В последнем варианте есть то преимущество, что вы до самого конца приема гостей можете оставить стол неубранным.

Где бы вы ни подавали чай, всегда подготавливайте поднос с ним заблаговременно.

Сервисный столик для чая

Если у вас есть для подачи чая сервисный столик на колесах, то вы сможете научиться раздавать чай очень быстро. Столик поможет не загромождать стол, поскольку на него можно поставить дополнительные принадлежности. Обычно главное или первое блюдо ставятся непосредственно на стол. Следующее же блюдо ставится на верхнюю полку сервисного столика. Полка ниже остается пустой, чтобы на нее можно было класть использованные тарелки. Столик следует застелить материей, которая гармонировала бы со скатертью стола. Это позволит увязать столик в общую схему не только с функциональной точки зрения, но и с декоративной.

Вам следует приобрести определенную ловкость в смене блюд и пищи, но эта ловкость с практикой приходит довольно быстро. Сделайте правилом держать следующее блюдо, чистые тарелки и столовые приборы в верхней части тележки. Использованные же тарелки всегда должны находиться внизу. Не следует ставить тарелку на тарелку на столе – складывать их следует только на тележке и тихо, как только это возможно. Гости, конечно, непременно проявят желание вам помочь. Но будьте тверды – не позволяйте им нарушить прекрасно спланированную вами процедуру.

Дети вам помогут

Если в семье есть достаточно взрослые дети и они принимают участие в званом обеде, разрешите им принять участие в обслуживании гостей. Поначалу, скорее всего, будет много накладок. Вы, возможно, захотите прервать эксперимент, не желая видеть пролитый суп или разбитые тарелки, но тем не менее, ради своих же детей, вы должны позволить им принять участие в общих хлопотах – такая практика должна быть ежедневной!

Когда двое или более детей являются достаточно взрослыми, чтобы вам помочь, планируйте свое обслуживание таким образом, чтобы они могли выполнять некоторые работы: убирать тарелки, наполнять водой стаканы, помочь передавать пищу. Если вы научите их делать это правильно, они приобретут опыт, который

позднее окажется для них очень полезен.

Примеры для применения

Процедуру обслуживания я хочу показать на примере нескольких меню. Первое меню будет простым. Оно хорошо подойдет для ужина воскресным вечером:

Густой грибной суп
Любимые вафли
Цыпленок и овощной салат с майонезом
Жареный картофель
Сладкий персиковый компот
Теплые булочки из отрубей
Старомодный слоеный пирог с кокосом
Кофе

Сервируйте свой стол в соответствии с этим меню – вилки слева от тарелки, ложки для супа и ножи – справа. Нож для хлеба с маслом должен лежать на каждой тарелке для хлеба и масла, столовые приборы для десерта – на верхней части тарелки (см. рисунок в середине главы 9). Также поставьте тарелку на каждое место. Она может быть обычной обеденной, иметь размер тарелки для ленча или быть какой-нибудь другой красивой тарелкой, гармонирующей с общим видом стола.

Подачу на стол густого грибного супа можно осуществить двумя различными способами. Если у вас есть супница, поставьте ее перед вашим мужем (или перед собой) вместе со стопкой подогретых суповых тарелок. При отсутствии супницы или достойной ей замены подайте к столу суп в отдельных чашах для супа, стоящих на маленьких тарелках и прикрытых крышками. Если у вас нет ни того ни другого, не разливайте суп при гостях. Для первого блюда используйте чаши и блюдца; они подаются на стол перед тем, как гости перейдут к столу. Суп наливайте из привлекательного кувшина. Вы можете вообще обойтись без супа.

Перед вашим местом на широкой плоской тарелке положите цыпленка и овощной салат. Дальше на стол поставьте блюдо с жареным картофелем, который начнет раздавать кто-либо из гостей. Тарелка с хрустящими пшеничными вафлями и блюдо с персиками могут стоять на столе, если для них есть место, или же располагаться на верхней полке тележки, вместе с булочками из отрубей, которые будут либо уютно лежать, обернутые в салфетки, либо находиться в электрическом подогревателе. Здесь также должны находиться десертные тарелки и пирог из кокоса.

Поднос для кофе, на котором уже стоит все необходимое, должен располагаться на буфетном столике.

Приведенные выше блюда могут быть приготовлены заранее, так что у вас останется достаточно много времени для приема гостей. Стол сервируется в самом начале дня. Когда наступает время для ужина, все, что вам требуется, – это проскользнуть на кухню, где все уже практически готово. Подогрейте суп и горячие булочки, которые должны быть приготовлены утром или же стоять в холодильнике. Зажгите ваши свечи, положите масло на тарелки для хлеба и масла и наполните стаканы водой. После этого достаньте из холодильника салат и наполните супом подогретую супницу или небольшие чаши. После этого пригласите ваших гостей сесть за стол.

Если суп разливает хозяин, он будет передавать наполненные тарелки гостям. Если же суп уже находится на столе в индивидуальных чашах, гости просто снимают с чаши крышку, переворачивают ее и кладут рядом с тарелкой.

После того как суп будет съеден, попросите гостей передать вам их суповые тарелки и поставьте на нижнюю полку тележки. Если наступила ваша очередь обслуживать, приступите к накладыванию салата на пустые тарелки. Следует иметь запас в одну-две тарелки на тот случай, если какая-нибудь будет нечаянно испачкана. Можно также просто передавать по столу большую тарелку с салатом, чтобы каждый положил себе столько, сколько ему нужно. Более изящно будет выглядеть, если вы обойдете гостей с салатом. Вафли для супа, жареный картофель, теплые булочки из отрубей, персики – все это по очереди передается по столу.

Когда наступает время десерта, вам необходимо подняться для того, чтобы унести супницу, большую тарелку для салата и стоящие перед обедающими тарелки. Это не займет много времени. Десерт уже готов и стоит на тележке – вам требуется только переставить его перед собой. Если вы запланировали подать кофе на обеденный стол, раздачей десерта может заняться хозяин дома, вы же можете заняться кофе, переставив все необходимое с тележки на стол. Для кофе вы можете использовать стеклянный кофейник, кофейник с ситечком или какое-нибудь устройство. Можно приготовить кофе на кухне, пока обед еще продолжается. Очень удобен кофейник, который может автоматически отключаться и включаться, обеспечивая необходимую температуру. Десертные тарелки и десертные столовые приборы должны находиться на тележке для чая, тогда поставить их на стол перед тем, кто разливает кофе, будет минутным делом. Благодаря тележке вы сидите на месте, не

вставая из-за стола на протяжении всего приема пищи.

Однако не всегда обслуживание может быть столь простым. Бывают дни, когда за столом собирается много родственников. Например, День благодарения является настоящим испытанием для любой хозяйки. Но и в этом случае она может подобрать меню таким образом, чтобы многие блюда можно было приготовить заблаговременно и хранить в холодильнике. Овощи можно очистить за день до званого обеда. Можно заранее поставить в холодильник на подносе мороженое, испеченный пирог, фаршированную индейку или жаркое. Тогда в день празднования вам останется совсем немного работы – перемешать салат и сервировать стол.

И в этом случае следует сервировать стол в соответствии с вашим меню, добавив только нож для разрезания мяса и другие необходимые сервисные предметы посуды. Их требуется положить перед хозяином дома. Поставьте за ним также и дополнительный маленький столик (кофейный столик великолепно подойдет). На своем конце стола поставьте тележку для чая. До того как мы закончим эту главу, вы поймете зачем. Теперь предположим, что вы задумали следующее меню:

Салат из авокадо и грейпфрутов
Французская приправа
Свежие оливки и сельдерей
Жаркое из свинины (ваше коронное блюдо)
Желе из диких яблок
Жареная свежая картошка
Свежий горох с маслом
Горячее печенье с сыром
Мягкий персиковый пирог
Кофе
Мятные сладости, соленые орешки

Салат из авокадо и грейпфрутов приготовить несложно. Используйте консервированные грейпфруты. Они и вкусны, и готовы к употреблению; их вкус хорошо сочетается с мягким ароматом авокадо. Вместе авокадо и грейпфруты представляют собой великолепный салат, который можно подавать первым в качестве возбуждающей аппетит закуски.

Здесь я должна сказать о трех вещах, которые позволят вам сэкономить немало времени. Салат может быть закуской, как в приведенном меню, или первым блюдом, подаваемым в гостиной, если на званом обеде присутствуют лишь взрослые, или за столом, если есть дети. Во-вторых, вы можете подать мясное блюдо на отдельной тарелке, поставив салат слева от нее. В-

третьих, вы можете подать салат на десерт. Последние два варианта экономят вам больше времени, чем первый.

Когда вы будете раскладывать ваше коронное жаркое на большую тарелку, добавьте желе из диких яблок. Это сэкономит вам тарелку. Жареная свежая картошка и горох с маслом могут быть поданы в двойном блюде для овощей – очень ценном предмете, всегда экономящем немало сил. Если такого блюда нет, вам следует положить гостям горох самой. После того как на все тарелки будет разложено жаркое, обнести гостей горохом достаточно легко. Картофель может быть положен либо на дополнительное блюдо, стоящее рядом с хозяином дома, либо на большую плоскую тарелку с мясом. Горячее печенье с сыром, тщательно завернутое, должно находиться на верхней полке тележки.

Там же должен располагаться легкий абрикосовый пирог с необходимым числом тарелок и столовых приборов для десерта. Поднос для кофе должен быть подготовлен заранее. Соленые орешки и мятные сладости уже стоят на столе, либо принимая участие в общей декоративной схеме, либо просто покоясь в отдельных блюдах в самой дальней части.

Если вы подаете первым блюдом салат, то он должен находиться на месте еще до того, как гости сядут за стол. По мере того как гости будут заканчивать с салатом, они будут передавать вам свои тарелки. Вы уносите их на кухню и возвращаетесь с жарким и овощами, поставив стопку подогретых обеденных тарелок перед хозяином дома.

Когда наступает время для десерта, обеденные тарелки – а также тарелки для хлеба с маслом, если вы их используете, – передаются к вам, чтобы вы уложили их внизу тележки для чая. Хозяин убирает большую тарелку и блюдо для овощей и ставит их на маленький столик, что стоит позади него. Любое подобное блюдо на вашей стороне стола вы удаляете на тележку, а после этого подаете на стол десерт. Мы предполагаем, что при сервировке стола вы положили столовые приборы для десерта на дальнюю сторону каждого индивидуального места. Если не поставили, десертные столовые приборы должны располагаться вместе с десертными тарелками на тележке. Если вам и придется вставать при обслуживании такого обеда, то только один раз – для того, чтобы смести со стола крошки.

После столь детального рассмотрения процедуры обслуживания следующее меню будет совсем легким. Это обед с одним блюдом, которое гости частично могут положить сами. Вам не потребуется вставать из-за стола даже однажды.

Коктейль, подаваемый в гостиной
Запеченные цыплята, грибы и макароны «о гратен»
Зеленый салат с лимонной приправой
Ржаные тосты «Мелба»
Свежая клубника
Баварский кофе

Как кастрюля, так и салат должны находиться на столе, когда все садятся за стол. Десерт тоже должен быть готов и находиться на тележке для чая. Между двумя блюдами гости должны передавать вам использованные тарелки. Ставьте их на нижнюю полку. Вы можете подать десерт прямо с верхней полки тележки и поставить поднос с кофе на стол перед собой, если не должны позднее перенести его в гостиную. Приведенное меню может использоваться в качестве базового для простого, но достаточно вкусного обеда. Добавьте к нему охлажденное легкое вино, и вы получите меню почти для любого события. Это меню – лучшее, которое я знаю для хозяйки, принимающей гостей без горничной. Меняйте по своему вкусу запеканки и салаты, и вы можете пользоваться этим типом меню снова и снова.

Нежданный гость

Сравнительно просто приготовиться к званому обеду, когда вы имеете один-два дня для подготовки. Однако рано или поздно любая хозяйка встречается с ситуацией, когда ей звонит муж, сообщая, что он пригласил на обед еще одного гостя. Вы должны встретить любую подобную ситуацию, сохраняя спокойствие и самообладание.

Без сомнения, неожиданный гость вынуждает вас обратиться к полке с запасами. Придется достать и бутылку вина. Если у вас есть хороший запас, волноваться не о чем. Можно воспользоваться морозилкой, поставив в нее дополнительное количество угощений – от супа до десерта – в уже готовом для употребления виде.

Таким образом, вам нет нужды затевать готовку непосредственно перед званым обедом. Вы можете целиком посвятить себя сервировке. Недостаточно лишь положить для гостя чистые «подставки места» и салфетку, потребуется время, чтобы сделать стол привлекательным. Заметим, что для этой цели подойдут свежие цветы. Но допустим, их у вас нет. Сады не цветут на каждом углу. Тогда поищите украшение в вашем ящике для овощей. Поверьте, две-три картофелины, пучок только что

очищенных морковок, положенные на плоское блюдо с несколькими листьями салата и петрушкой – если она у вас имеется, – могут стать достаточно живописным натюрмортом. Добавьте любые другие овощи или зелень, что имеются у вас под рукой, или же просто используйте кучку лимонов. Или же используйте яблоки, натерев их до блеска – немного воска на скатерти ущерба не принесет. Любое подобное украшение придает сервировке стола что-то от искусства.

Новое в закусках!

Поменяйте что-нибудь в рассаживании. Когда дело касается подачи блюд, хозяйки обычно следуют традициям. Неделя за неделей мы используем те же блюда с той же пищей. Мы сидим за столом все время на одних и тех же местах. Однако попробуйте сделать что-то иное. Если ваш муж пригласил нечетное число гостей, например пять, поменяйте свое место, перейдя с конца стола на первое место справа. Благодаря этому на противоположных сторонах будет сидеть по три человека, а на одном конце по-прежнему будет располагаться хозяин дома. Зато вы получите возможность необычно украсить стол, разместив ваши свечи на другом конце. Справа от вас останется место для блюда с салатом или подноса для кофе – или и для того, и для другого. Это очень интересная сервировка, которая позволяет необычно украсить стол и использовать его пространство более практично, поскольку теперь вам нет нужды в тележке для чая или кофейном столике. Перемена места, подобная описанной выше, внесет оживление в такой импровизированный стол.

Суммируя все вышесказанное, мы можем указать на несколько моментов, которые могут сделать обед более гладким и придать ему законченный вид.

Постарайтесь сделать стол красивым. Используйте яркие, вносящие оживление предметы. Это играет роль и для вашей семьи, но еще важнее при приеме гостей.

Используйте тележку для чая. Если у вас нет тележки для чая, поставьте за собой небольшой столик.

Максимально используйте свои электрические приборы, которые позволят вам подавать пищу подогретой и сделают обслуживание легче.

Позвольте детям помогать вам. Они будут этим гордиться.

Обдумайте свое меню на предмет экономии времени. Это необходимо не только для званых ужинов, но и для каждодневных приемов пищи.

Поменьше думайте о том, что «правильно», а что – «неправильно». От образцов сервировки возьмите только то, что вы можете использовать. Если это необходимо, видоизмените сервировку в соответствии со своими возможностями. Если вам не подходит ничего, придумайте сами, что вам подойдет. Традиционные нормы обслуживания в культуре еды сегодняшнего дня играют очень небольшую роль.

Куда важнее всегда помнить, что совершенным обед делают три вещи:

- привлекательный стол;
- простая, но вкусно приготовленная пища;
- спокойная и грациозная хозяйка.

Глава 15
За чашкой кофе

И утром, и днем, и вечером мы пьем кофе – горячий, ароматный, неразбавленный или со сливками (молоком). Кофе – универсальная панацея против многого, что делает нас больными. Кофе – вливающая в нас жизненные силы жидкость, которая позволяет поспеть за нашей стремительной и напряженной жизнью. Используя кофе в таком качестве, мы иногда забываем, что кофе может помочь развлечь гостей и играет – порой в полном одиночестве – важную роль в украшении стола и в придании ему интимности.

Ничто не способно столь же эффектно завершить званый ужин, как подача кофе в гостиную. Вне зависимости от того, полон ли у вас дом гостей или вы сидите лишь вдвоем перед камином, есть у вас прислуга или нет, непринужденно поданный в послеобеденное время кофе является одним из самых долгожданных событий дня. Кофе является прелюдией к приятному вечеру и весьма способствует хорошей беседе.

Однако возможно, что мне поначалу следует рассказать о том, как подается кофе. Бывают случаи, когда подать кофе к обеденному столу разумнее всего; некоторые хозяйки предпочитают именно этот способ. Если вы угощаете гостей обедом в качестве прелюдии к поездке в театр или на концерт, следует учитывать фактор времени. Кофе, поданный непосредственно за столом, позволяет гостям сразу после обеда взяться за свою одежду и добраться до театра еще до того момента, как занавес поднимется.

Подача кофе на стол очень проста. В конце десерта горничная убирает стоящие перед гостями использованные тарелки, затем, подходя с правой стороны, ставит небольшие чашечки для кофе, наполненные на три четверти. Ложечка для послеобеденного кофе должна лежать на блюдечке. Существует и другой способ, более соответствующий традиционной форме. Сначала приносится блюдо для мытья рук, стоящее на тарелке. Оно ставится на замену использованной десертной тарелки. Затем вносится кофе и ставится с правой стороны от гостя. Сливки и сахар кладутся на небольшом подносе слева от каждого сидящего за столом, который сам себе накладывает небольшое количество. Строго говоря, после богатого и обильного обеда следует подавать только черный кофе, однако некоторые предпочитают исходить в этом вопросе из своих собственных вкусов. В наши дни

стало уже обычным, когда с кофе предлагаются сливки.

Поднос для кофе

Я хотела бы подчеркнуть, что подаваемый вами кофе является завершающим штрихом в тщательно спланированном, хорошо продуманном ансамбле цвета и дизайна, который представляет собой стол хорошей хозяйки. Обладание красивым сервизом для послеобеденного кофе вносит в это весьма существенный вклад и вселяет в хозяйку гордость и радость. Сервиз обычно состоит из трех предметов – небольшого кофейника, кувшина и блюда с сахаром. Если кофе подается в гостиной, эти предметы требуется поставить на поднос, достаточно большой, чтобы на нем разместилось все необходимое. Если кофейный сервиз изготовлен из серебра, поднос также должен быть серебряным.

Если у вас нет серебряного сервиза, это не должно приводить вас в уныние, поскольку существуют достаточно красивые сервизы из посеребренной оловянной посуды. Конечно, цена самых красивых сервизов соответствует их внешнему виду.

Оловянная посуда для кофе появилась на столах еще в те дни, когда Америка была колонией. Хорошая современная оловянная посуда изготавливается по старинным образцам, но в отличие от старинной посуды, ее чистят совсем по-другому, так что она долго не чернеет и ее слабый мягкий блеск сохраняется много дольше. Современные оловянные сервизы имеют простой дизайн и хорошие пропорции. Их ручки изготавливаются из непроводящей тепло пластмассы. Приобретя любой оловянный сервиз, вы наверняка будете им гордиться.

Чашки для послеобеденного кофе могут согласовываться по цвету с тарелками сервиза. Это вовсе не значит, что чашки обязательно должны соответствовать обеденным тарелкам, хотя некоторые разборчивые хозяйки стремятся и к этому. Возможно, вы захотите иметь на вашем кофейном подносе посуду разных цветов. Однако такое желание не говорит о художественном вкусе – подобная пестрота уместна лишь для костюма арлекина. Если вам нравятся простые цвета, выберите два, которые господствуют в общей декоративной схеме вашей комнаты. Это будет много лучше.

Если вы подаете кофе для неформального мероприятия, добавьте к маленьким чашкам на вашем подносе большие. Американцы, в отличие от европейцев, часто любят пить кофе из больших чашек. Мужчины особенно часто отказываются от

маленьких, которые традиция предписывает подавать после обеда. Хозяйка покажет свою предусмотрительность, если сможет предоставить большие чашки тем гостям, которые их пожелают. Я знаю хозяек, которые всегда ставят на поднос чашки двух размеров, имеющие схожий узор или согласующиеся в цвете. В данном вопросе удобство и удовольствие ваших гостей должны стоять выше, чем традиции обслуживания.

Кофе в гостиной

Когда кофе должен быть подан в гостиной и у вас нет времени заранее его приготовить, выберите кофейник с ситечком или один из тех стеклянных предметов для приготовления кофе, которые столь замечательно выглядят и способны заинтересовать гостей на время приготовления кофе. Заранее расставьте принадлежности для кофе на подносе и после обеда попросите хозяина дома или кого-либо из гостей-мужчин перенести этот поднос в гостиную. Включите кофейник и затем приступите к раздаче кофейных чашек, делая это так же, как вы раздаете с подноса полуденный чай.

Подавать кофе не в столовой удобнее, так как гости покидают стол и хозяйке нет нужды немедленно приниматься за приведение его в порядок. Расслабившись за чашечкой кофе, вы можете вообще на какое-то время забыть о том, что вас ждет впереди.

Если вам помогает горничная

Когда вам с подачей кофе помогает горничная, она вносит поднос после того, как гости переходят в гостиную. Поднос ставится на низкий столик перед хозяйкой, которая разливает кофе по чашкам. Если число гостей невелико, у нее есть достаточно времени, чтобы спросить каждого гостя, как для него приготовить кофе. Горничная иногда остается для того, чтобы передавать чашки. Гости, конечно, могут обслужить себя и сами.

Если число гостей велико и званый обед имеет официальный характер, то более уместно традиционное обслуживание, при котором горничная вносит кофе и подает его каждому гостю. При этом чашку требуется подавать ручкой к гостю. Гость сам наливает себе кофе и добавляет сливки и сахар. Если горничная достаточно ловка и умела, она может наливать кофе сама, удерживая поднос в левой руке. Гость только добавляет сливки и

сахар.

Через определенное время, когда гости выпили кофе, горничная возвращается для того, чтобы собрать чашки и унести все кофейные принадлежности.

В конце большого званого обеда со шведским столом кофе подается в столовой, однако лучше выглядит, когда хозяйка сама обслуживает гостей с помощью большого кофейника. Можно также поставить электрический кофейник на буфет или небольшой столик с кофейными чашками, сливками и сахаром и мягко предложить гостям обслуживать себя самим.

Если вы хотели бы добавить последний штрих к этому послеобеденному занятию, подайте с кофе бутылочку с ликером. Обычно предлагается выбор из двух-трех ликеров. Коньяк всегда предлагается только для мужчин, для женщин же следует подать, по крайней мере, один крепкий сладкий спиртной напиток, «крем де менте» или абрикосовый ликер. Гостям предлагаются и сигареты.

Кофе и десерт

Если вы принадлежите к числу молодых замужних хозяек, которым перед приемом гостей надо еще уложить детей, или если вы – молодая деловая очень занятая женщина, вы вполне хорошо развлечете гостей, предложив только кофе и десерт.

Попросите ваших гостей прийти к вам сразу после обеда. Многие предпочитают именно легкое угощение в начале вечера, а не более основательное поздним вечером, поскольку многим нужно рано вставать, и даже придя в гости ранним вечером, они могут оставаться всего два-три часа. Ваше приглашение всего на два-три часа будет принято с большим удовольствием.

На угощение кофе с десертом правил нет. Вы можете принимать гостей так, как это кажется вам наилучшим. Большим преимуществом такого приема является его простота. Все, что вам нужно, – это много кофе, свежеприготовленного в кофейнике с фильтром, блюда со сладостями, чаши со свежими фруктами и большое количество печенья, сыра и масла на кофейном столике. Это материальные предпосылки того, чтобы гости чувствовали себя свободно, а в вашем доме установилась непринужденная атмосфера. Вы можете также, с минимальными для себя усилиями, добавить к этому набору любимый десерт кого-то из ваших гостей, яблочный пирог или, в сезон, слоеный торт с клубничной начинкой.

Поставьте десерт и кофе на столик в столовой или на

небольшой столик в вашей столовой точно так, как вы обычно расставляете блюда на буфетном столе. Обслуживайте гостей с этого столика, позволяя и самим обслуживать себя. Хорошо, если в конце вечера в комнате не будет стопок грязной посуды, которые могут испортить все удовольствие от проведенного вечера.

Если вы желаете устроить маленькую вечеринку с кофе и десертом, пригласите ваших гостей по телефону или пошлите визитную карточку с надписью: «Приходите на кофе и десерт», поставив дату и час. Затем сервируйте стол в столовой точно так же, как это следует делать для десерта во время званого обеда. Используйте самый красивый свой фарфор и самое красивое покрытие стола; чтобы сделать сервировку более живой, используйте сияние серебра и множество высоких свечей. Облачитесь в платье, которое идет вам больше всего. Приложив совсем немного усилий, вы сделаете вечер интересным и незабываемым.

Но помните, что следует подавать только десерт, кофе потребуется много. Лучше использовать два кофейника; в один налейте кофе с уменьшенным содержанием кофеина, второй же оставьте для более выносливых гостей. Если вы изберете слишком сложную сервировку, вы погубите этим все очарование вечера с кофе и как хозяйка не достигнете желаемого результата.

Легкий завтрак утром

Кофе в одиннадцать (дополуденное) нуждается в особом упоминании. Это мероприятие часто возникает спонтанно. Но оно может стать интересным, если украсить стол свежей скатертью и салфетками, хорошо расставить на подносе кофейный сервиз с лучшими чашками и блюдцами, а также поставить в воду цветы. Как бы вы ни сервировали стол, надо обязательно позаботиться о наличии, помимо чашек и блюдец, небольших тарелок для торта или пончиков. Пончики – весьма обычный аксессуар подобных мероприятий – должны быть пышными и сдобными.

Никаких чашек и блюдец!

Даже на самых неформальных мероприятиях, подавая кофе, не следует расставлять чашки на блюдечках на индивидуальных местах за столом. В любое время – утром, днем и вечером – при подаче кофе членам семьи или гостям посуду следует ставить на

небольшой поднос около хозяйки или на стоящий рядом с ней небольшой столик. Каждый сидящий за столом должен быть обслужен ею по очереди. Сливки и сахар на маленьком подносе могут быть поставлены на стол и передаваться самими гостями – особенно когда хозяйке нужно еще что-либо сделать.

Если в доме имеется горничная, на ленче и обеде она приносит каждому гостю чашку с кофе, после того как хозяйка нальет его, ставя чашку с правой стороны от себя. Разнеся кофе, горничная затем подает сахар и сливки на маленьком подносе, становясь с левой стороны от гостя.

Глава 16
Если вы подаете вино

До сих пор встречаются люди, считающие, что подача вина за обедом является сложным ритуалом, требующим специального обучения и долгого опыта. Они глубоко заблуждаются. Да, в девятнадцатом веке и начале двадцатого это считалось неотъемлемой частью воспитания джентльмена точно так же, как регулярное потребление вина считалось одним из элементов образа жизни высшего света. В наши дни подобное представление не следует принимать всерьез.

«Вино оттачивает мысли, делает человека целеустремленным и придает приятный аромат беседе». Вино – ценное дополнение в угощении гостей; оно вносит изюминку в каждодневный прием пищи. Однако не подумайте, что я призываю пить вино за обедом, даже если вы его не любите.

В последнее время производятся неплохие вина, и за небольшую цену каждый способен приобрести вино, которое можно с большим удовольствием принять за хорошей пищей. И в наши дни уже нет былой путаницы насчет употребления вин.

Существуют две главные разновидности вина – сладкое и сухое. Сухое означает несладкое. Сладкое вино является десертным. Сухое вино – красное или белое – подается на протяжении большей части приема пищи. Поэкспериментируйте, пока не решите, какое вино вы предпочитаете. Не беспокойтесь о том, что «следует» пить с тем или иным блюдом.

Со временем вы можете сделать собственные открытия. Точно так же, как чашка кофе уместна с чем угодно – и просто восхитительна с пончиками или яблочным пирогом, – хороший кларет или красное бургундское идеально подходят для бифштекса. Если на обеде вы, как правило, едите рыбу, то можете выбрать белое вино. Известно, что тарелка спагетти требует бокала красного итальянского вина, и почти все считают, что, если на столе есть много сыра, идеальным для него является «бордо». Следует заметить, что с сыром хорошо идут все виды вин, хотя некоторые специалисты полагают, что к нему лучше всего подходит бургундское. Многие предпочитают с сыром лишь белое вино.

Некоторые вина для хозяйки просто незаменимы. К примеру, шерри хозяйка должна иметь под рукой всегда – его можно подавать практически в любое время дня. Большинство ваших гостей удовлетворится умеренным сухим шерри. Очень сухое

шерри запасите для знатоков этого вина.

Налейте шерри в высокий графин с прочным основанием и, вместе с несколькими специальными стаканами, храните его в готовности на буфете или в каком-либо другом легкодоступном месте.

Вы можете подать шерри:

• случайному визитеру около полудня вместо чая;

• как один из напитков на выбор с полуденным чаем;

• как главное вино для вечеринки;

• лучше всего подавать к нему сандвичи;

• охлажденным, вместо коктейля, подаваемого на ленч или обед (сухое шерри должно охлаждаться по крайней мере два часа, если не больше, для того чтобы оно производило такое же впечатление, как коктейль);

• в качестве специального вина с супом.

Вы можете поступить так, как делают испанцы (шерри появилось именно в Испании), и подавать шерри на протяжении всего ленча, обеда и ужина. Однако есть очень много хороших вин и вряд ли целесообразно ограничиваться только одним.

Температура

Когда вы подаете определенное вино, следует брать в расчет его температуру. Белое и розовое вино всегда подаются охлажденными. Перед тем как подать к столу, на 2–3 часа поставьте его в холодильник. Если вы используете для игристых вин ведро со льдом, для охлаждения достаточно 30–40 мин. Если вино охлаждается слишком долго, это может лишить его крепости. Никогда не кладите лед в вино.

Красное вино подается комнатной температуры. Перенесите бутылку или графин в комнату примерно за два часа до начала обеда.

Для большинства случаев шерри может быть подано нагретым до комнатной температуры. Однако вы покажете себя знатоком, если охладите его перед тем, как подать в качестве аперитива.

Подача вина

Вино во время обеда уместно в большинстве случаев. В США

существует тенденция к упрощению обеда, поэтому лучше всего выбрать одно сухое столовое вино – то, которое больше соответствует главному блюду. Вино следует подать на стол до того, как начинают раздавать – или разрезать – мясо.

Вино плохо сочетается с салатом из-за кислоты в приправах. Это распространяется и на спаржу и артишоки, которые подаются с соусами, а также на цитрусовые и помидоры. Если вы – поклонник карри и любите соленое мясо и рыбу, то вам лучше пить простое вино и крепкое пиво. Пиво, конечно, всегда хорошо идет с гренками с сыром. С бифштексом попробуйте крепкое вино, к примеру красное бургундское.

На некоторых веселых мероприятиях – дне рождения, Дне благодарения, Рождестве, особых званых обедах – используется несколько вин, что придает празднованию больше изящества и вкуса и подчеркивает особенности различных блюд. Когда подаются два вина, первым обычно подается шерри, с супом. Лучше всего разлить шерри до того, как гости займут свои места за столом. Одного бокала с шерри для этого блюда обычно вполне достаточно.

Когда суповые тарелки удаляются, убирают и бокалы с шерри. Второе вино, красное или белое, разливается перед подачей следующего блюда.

Что касается шампанского, то оно может быть подано с любым блюдом. По своему классу это вино превосходно само по себе, но вам следует знать, как следует выбирать конкретное вино для конкретного момента. Классификация вин следующая: «брют» – сухое и очень сухое, «экстра» – немного сладкое; «сухое» – довольно сладкое. Две последние разновидности вина должны быть оставлены для десерта.

Обычно, когда подается больше одного вида вина, последовательность подачи следующая: сухое перед сладким, легкое перед крепким, белое и розовое перед красными.

Вино следует наливать осторожно, бокал наполнять только до половины. Наливать можно из графина (если вино относится к тем, которые лучше наливать таким образом) или прямо из бутылки с салфеткой в левой руке, чтобы не допустить проливания капель на пол. Заметим, что нет никакой необходимости обертывать бутылку салфеткой.

Существует маленький приятный обычай – подавая вино, сначала немного наливать хозяину. Это делается для того, чтобы хозяин мог определить, нет ли в вине частичек пробки и пригодно ли вино для угощения гостей. После кивка одобрения вино наливается человеку, сидящему справа от хозяина, а затем всем прочим. Подобный обычай имеет смысл, если бутылка была

закрыта пробкой – особенно если она хранилась долго. Во всех прочих случаях в следовании этой традиции нет никакой необходимости.

Графин для вина

Красные вина можно наливать из графина. Однако следует помнить, что на второй день хранения в графине содержание алкоголя в вине уменьшается и вино теряет свой аромат. Если вы обслуживаете свою семью, лучше всего наливать непосредственно из бутылки. Если ваша семья не выпивает всю бутылку полностью, заткните бутылку пробкой – для следующего раза или для использования при готовке. Если хранить вино долго, то из него получается хороший уксус для салатов.

Белые вина, искристые и шампанское наливаются непосредственно из бутылки. Они слишком нежны для переливания в графин.

Вино с очень большой выдержкой и с лучших виноградников – предмет особого разговора. В нашей книге освещать этот вопрос мы не будем. Те, кого интересует этот предмет, без труда найдет необходимую информацию. За последние несколько лет в производстве вин был достигнут огромный прогресс. Новых производителей хороших вин столь много, что я не в состоянии упомянуть их всех – так что поищите сами. Это единственный способ разобраться, что вам лучше всего подходит. Если вы хотите иметь дома небольшой запас вина, мы можем привести примерный перечень того, что следует держать в доме. Список невелик – все бутылки поместятся в любой «погреб», даже если он представляет собой лишь полку шкафчика:

- шерри сухое – 1 бутылка;
- шерри сладкое – 1 бутылка;
- белое сухое вино типа «шабли» – 2 бутылки;
- белое вино типа «сотерн» – 2 бутылки;
- красное вино неигристое – 2 бутылки;
- красное вино игристое – 2 бутылки;
- шампанское или белое бургундское – 2 бутылки.

Храните все это в прохладном месте лежа, так чтобы вино оставалось в контакте с пробкой. Это особенно важно для красных и белых вин и шампанского. Шерри вы можете оставить стоящим, но игристые вина могут сильно пострадать, если их долго держать в вертикальном положении.

Если у вас недостаточно места, чтобы хранить этот запас, а

вы собираетесь пригласить гостей на званый обед, не ждите, что принесенное за пару часов до обеда вино покажет свои лучшие качества. Вино следует приобретать за несколько дней. Освободите бутылку от обертки и осторожно положите ее на бок в прохладном месте. Бутылки с красным вином должны день-два перед подачей к столу стоять, осадок при этом опустится вниз. За час-два до использования вино должно быть открыто и постоять при комнатной температуре для того, чтобы «подышать». Если хотите, можете перелить вино в графин.

Крепкие спиртные напитки и ликеры служат прекрасным завершением вечера. Они подаются с послеобеденным кофе в небольших стаканчиках. Некоторые из этих напитков очень сладкие. Их можно и переливать в графин, и наливать непосредственно из бутылок. Стаканчики бывают разных цветов, и нужно следить за тем, чтобы напиток соответствовал цвету. Предусмотрительная хозяйка всегда предложит выбор. Мужчины предпочитают хорошее бренди или коньяк, женщины же любят более сладкие ликеры, такие как «крем де менте» (очень популярный), «бенедиктин», шартрез, абрикосовое бренди или «куантре».

Подбор бокалов

Бокалы для вина всегда играли важную роль в общей сервировке стола и в подаче вина. С давних пор емкость для вина привлекала к себе особое внимание мастеров-стеклодувов. Емкости для вина не имеют какого-либо единого стереотипа. Чаши бокалов имеют самые разные формы; ножки бокалов бывают даже рифлеными и витыми. Однако все бокалы легкие, хрупкие и их изгибы полны движения.

Я знаю хозяек, которые сами наливают вино за столом – не потому, что берегут свои бокалы, а потому, что они наслаждаются самим видом бокалов на столе. Вино имеет прекрасный яркий цвет; оно является украшением само по себе, и, когда вы подбираете бокалы для вашего стола, непременно имейте это в виду.

Настоящий любитель вина скажет вам, что он предпочитает хрустально прозрачный бокал из тонкого стекла, чтобы можно было видеть насыщенный богатый цвет вина. Для такого любителя ножка бокала не только красива – она имеет функциональное значение: взяв бокал за ножку, можно полюбоваться на вино. Вино пригубливают, а не поглощают глотками, а это значит, что бокал часто поднимают и опускают.

Если бокал не имеет ножки, ладонь нагреет вино, поэтому лучше приобрести бокалы с ножкой, но не очень длинной, поскольку это утяжеляет бокал.

Не следует думать, что каждому веку присущ только один соответствующий ему «правильный» бокал. Вам нет нужды иметь отдельный бокал для каждого блюда. Если вы подаете на обед один сорт виноградного или белого вина, вам достаточно запастись только одним видом бокалов. Он должен иметь большой размер и форму тюльпана; стиль вы можете выбрать сами. Не обращайте внимания на то, что вам могут говорить в магазине. Большой бокал вовсе не означает, что вы будете пить много вина. Помните, что он должен быть наполнен только наполовину. Оставшееся место (в старой поговорке оно называется «местом для носа») заполняется парами вина.

К большим бокалам полезно добавить бокалы для шерри. Обычно они имеют прекрасную классическую форму, напоминающую перевернутый цветок вьюнка. Если вы можете, приобретите бокалы на четыре унции каждый. Большинство бокалов для шерри имеют просто смехотворные размеры.

Конечно, если вы планируете подавать к одному блюду и красное, и белое вино, то можете добавить второй бокал для вина, меньших размеров. Его можно использовать для белых или любых сладких вин, которые вы хотели бы подавать с десертом. Если вы хотите пустить пыль в глаза, приобретите еще и бокалы для шампанского в виде блюдца на ножке. Всегда можно использовать высокий бокал с ножкой для шербета. Все добавочные бокалы вы приобретете по собственному выбору.

Чтобы хорошо подать вино на стол, необходимо иметь:

• бокал для воды;

• бокал для вина, самый большой из всех, что вы можете приобрести;

• бокал для шерри на четыре унции;

• стаканчики для ликера (крепких спиртных напитков).

Вы можете похвастаться своим столом, если у вас имеется:

• второй бокал для вина, меньших размеров;

• бокал для шампанского, шербета, второго вида вина.

Вы, в соответствии со своими личными вкусами, можете также приобрести:

• бокал для портвейна;

• бокал для рейнского вина; этот бокал имеет бледный оттенок цвета;

• респиратор для бренди, используемый только тогда, когда

вы подаете к столу бренди большой выдержки;

• бокал для коктейля;

• бокал для коктейля, выполненный в старинном стиле;

• высокие бокалы на двадцать унций, известные как хайболл, используемые для шотландского виски, хлебной водки или бурбона;

• высокие бокалы на шестнадцать унций, называемые «brandy and soda». Можно называть их «мустом», поскольку этот бокал прекрасно подходит как для летних напитков, так и для холодного чая.

В дополнение к этому можно приобрести графины для следующих напитков:

• столового вина;

• виски, по одному графину для каждой разновидности виски, что вы подаете на стол;

• шерри;

• ликера; если возможно, два графина.

Все это придает обслуживанию немало изящества и шарма. Если вы не в состоянии приобрести все эти предметы посуды сразу, то покупайте их постепенно. В выборе вам помогут следующие соображения.

Разборчивый любитель вина всегда выбирает бесцветные бокалы, поскольку его интересует именно вино и его натуральный цвет.

Глубокие цвета, такие как аметистовый, темно-синий, темно-зеленый, дымчатый и янтарный, придают красному вину неприятный туманный цвет. Красный цвет не столь портит картину. Наливая светлое вино в темные стаканы, вы полностью теряете цвет вина.

Для белого вина допустимо использовать слегка окрашенные бокалы – это даже улучшает цвет вина. Бледно-зеленый бокал, имеющий цвет шартреза, является традиционным для вин из Германии. Некоторые хозяйки используют эти бокалы с хорошими американскими винами просто потому, что им нравится их цвет. При обслуживании гостей всегда подойдут бесцветные бокалы. Для своего ежедневного вина, «vin ordinaire», как его называют французы, используйте бокалы по собственному выбору – прозрачные или любого цвета, поскольку вас, без сомнения, гораздо больше будет интересовать сам процесс.

Стеклянная посуда

Обычно при сервировке стола следят за тем, чтобы разные виды посуды согласовывались, но это совершенно не обязательно. Вы можете ставить цветные бокалы вместе с одноцветными, например гравированные бокалы для воды с одноцветными бокалами для вина, и наоборот. Одноцветный бокал для шерри прекрасно идет с любым типом бокалов для воды и вина как в цвете, так и в дизайне. Если вы приобретаете два набора бокалов для шерри, один должен быть одноцветным, второй же может подходить к вашему лучшему столовому хрусталю.

Важно помнить, что выбранное вами должно гармонировать с остальной частью сервировки вашего стола.

Некоторые рекомендации

Как удалить пятно от вина. Если кто-то прольет вино на скатерть или «подставку места», удалить пятно, даже от красного вина, несложно. Намочите поврежденное место и посыпьте солью, подождав несколько секунд, тщательно прополощите. Пятно должно исчезнуть.

Недорогое вино для семейного употребления. Есть много людей, кто хотел бы регулярно пить за столом вино, но находят стоимость качественных вин слишком высокой. Им следует знать, что приобретаемое в кувшинах по полгаллона вино будет стоить им буквально несколько центов в день. Храните кувшины в подвале, холодном чулане и даже холодильнике, если у вас там имеется достаточно места. Для подачи их на стол используйте графин. Если красное вино хранить долго, оно превращается в уксус, который можно использовать для салатов.

Лед в вине. Меня часто спрашивают – можно ли класть лед в вино. Вообще-то нет. Но существуют освежающие летние напитки, известные как «охлаждаемые вина», которые содержат вино и лед, а также соду или воду. Особенно хороши эти напитки летом во время ленча. Такие напитки стали популярны в последнее время, особенно при вечеринках на природе, но для них следует использовать обычные вина; изысканные же не следует смешивать с тающим льдом – они заслуживают более уважительного к себе отношения. Их следует охладить в холодильнике.

Как отказываться от вина. Те, кто не любит вино, рано или поздно сталкиваются с вопросом – как отказаться от него тактично и не привлекая к себе внимания. При подаче вина следует, ничего не говоря, протянуть руку над бокалом или просто сказать обслуживающему: «Вина не надо, благодарю вас». Обычай переворачивать стакан вверх дном устарел. Если вино

было налито в ваш стакан до того, как вы успели это осмыслить, просто не трогайте бокал; вы совершенно не обязаны его пить.

Коктейль перед обедом

Вечеринки с коктейлем в нашей книге не рассматриваются; они не требуют сервировки стола. Но поскольку во многих домах перед приятным обедом устраивается прелюдия из одного-двух коктейлей, поднос с коктейлями становится важным элементом общей сервировки – как с чисто функциональной, так и с декоративной стороны.

Если хозяин дома или помогающий ему гость смешивает коктейли в гостиной, поднос следует ставить в доступном месте, но лишь на время использования. Серебряные предметы или гармонично подобранная стеклянная посуда говорят о хорошем вкусе владельца.

Хорошо зная предпочтения своих гостей, вы можете отразить их в содержании вашего подноса. Если же вкусы гостей вам неизвестны, лучше всего поставить на поднос бутылки (или графины) с шотландским виски, бурбоном и хлебной водкой, а также кувшинчик с мартини вместе с соответствующими всем этим винам бокалами. Когда гости прибудут в дом, все это должно быть уже в полной готовности. Требуется также чашка или ведерко для льда, кувшин с водой и бутылки с содовой. Если все это не помещается на одном подносе, можно использовать дополнительный.

Помимо коктейлей, внимательная хозяйка также предлагает своим гостям шерри или коктейли для тех, кто отдает им предпочтение.

Заранее определите продолжительность приема коктейлей. Он не должен затягиваться на неопределенное время – это одна из самых серьезных ошибок, которые только может сделать хозяйка! Одного, максимум двух коктейлей вполне достаточно перед обедом, который должен быть объявлен в указанное в приглашении время. Сложные канапе не считаются необходимостью для предобеденного коктейля; вполне достаточно подать блюдо с орешками или печенье с сыром.

На больших вечеринках с коктейлями или более официальных мероприятиях коктейли можно смешивать в кладовой и ставить на поднос налитыми в предназначенные для них стаканы. Чтобы сэкономить время, коктейли можно смешать заранее, так чтобы по прибытии гостей осталось только добавить лед.

Аперитив

Поскольку гурманы считают, что коктейли с крепкими напитками делают вкусовые рецепторы малочувствительными для изысканных вин, большинство из них позволяет себе перед обедом с вином только аперитив.

Если у вас есть хорошее вино для обеда, вы поступите правильно, если подадите только аперитив или тонкое сухое шерри – «дюбонне», сухой или сладкий вермут со льдом или без него. Можно подать даже то вино, которое будет подаваться на обеде. Небольшие сухие вафли или оливы вполне достаточны для этих напитков.

Глава 17
Шведский стол

Термин «шведский стол» означает легкий прием пищи, при котором гости – стоящие или сидящие по всей комнате – берут еду со стола сами. В наши дни он встречается довольно часто, при самых разных мероприятиях, официальных и неофициальных. Организовать его можно и на кухне, и в танцзале. Для обычной хозяйки шведский стол позволяет сделать обслуживание легким и неформальным, поскольку стоящий может в любое время обслужить себя сам, тогда как сидящего за столом непременно необходимо обслуживать, подчиняясь определенному порядку.

В этой главе мы рассмотрим вечеринку со шведским столом – одну из самых приятных разновидностей вечеринок, имеющую много преимуществ. Ей присущ дух непринужденности и неформальности. Благодаря этому подобные вечеринки и приобрели большую популярность. Формы развлечений гостей в них ограничиваются лишь стенами, свободным местом и возможностями обслуживания. Проживая в простом загородном доме, вы можете пригласить две дюжины гостей на загородный ленч, поскольку это не создаст тесноты и позволит вам хорошо всех обслужить. Тот факт, что первый обеденный стол новобрачной вмещает только шесть человек, не значит, что она не может пригласить двенадцать.

За последнее время в мероприятиях со шведским столом появилось много нового в манерах и изяществе обслуживания. Не теряя непринужденности, оно приобрело определенную форму, делающую процесс обслуживания одновременно и более приятным, и более легким. Появились специальные принадлежности, придающие подобным вечеринкам дополнительное очарование, новые виды посуды, а также предметы, делающие процедуру обслуживания легче, а сервировку красочнее. Большие тарелки для отбивных, красивые кастрюли и блюда для печеных изделий (которые могут подаваться к столу горячими), имеющие обтекаемую форму металлические блюда для приготовления пищи (некогда бывшие лишь принадлежностью кухни из-за своей неказистой формы) – все это появилось на свет благодаря популярности шведских столов.

Этот перечень дополнили усовершенствованные электрические приборы, способные долгое время поддерживать пищу теплой и даже готовить на столе. Дерево всех расцветок и

самых разных видов отделки ныне придает живописный вид большим и маленьким чашам, доскам под сыр, подносам и тарелкам. Все это гармонично сочетается – контрастно или согласуясь – в цвете с керамическими изделиями, стеклом, скатертями и салфетками веселой расцветки. Нет ничего удивительного в том, что мероприятие со шведским столом обычно имеет почти вдвое больше участников, чем мероприятие с обычным обеденным столом.

Несмотря на все это, шведский стол организовать труднее всех прочих – именно потому, что правил для него не существует, нет традиций, нет образцов, которые могли бы служить примером. И от этого, наверное, часто можно видеть столы, в которых полностью отсутствует какое-либо представление о порядке. Однако этого никогда не может произойти с теми хозяйками, которые считают, что внешний вид стола играет важную роль в вечеринке.

Творческая сервировка

Хорошо сервированный шведский стол должен иметь общий дизайн, быть симметричным и представлять собой картину гармонично сочетающихся цветов. Он предоставляет широкие возможности для творчества. Пользуясь несколькими базовыми правилами в составлении хорошей композиции, вы можете получить почти все, что пожелаете.

Хорошо сервированный стол определяет дух всего мероприятия. Званый обед или ленч будут выглядеть настолько элегантными, насколько вы об этом позаботитесь. Сервируйте стол вашим красивейшим фарфором, самыми изысканными сервисными блюдами и хрусталем, поскольку, несмотря на то что шведский стол подразумевает меньшую по сравнению с обеденным неформальность, его принадлежности должны выглядеть не менее достойно.

Шведский стол должен также соответствовать своему фону. В обеденной комнате со столом красного дерева восемнадцатого века и живописными свечами вряд ли будет уместна керамическая посуда и деревянные предметы. Даже при самой неформальной сервировке качество посуды должно соответствовать окружающему фону.

Вид сервировки зависит также от вида мероприятия. Например, для завтрака и ужина очень важно иметь предметы живой и яркой расцветки. Даже красные клеенки вполне уместны для покрытия стола для вечеринки в Сочельник. Покрывало в

виде рыбацкой сети хорошо смотрится на завтраке возле моря. Набор кружевных подставок «аленкон» подходит для ленча со шведским столом при объявлении о помолвке.

Размещение предметов на столе в первую очередь зависит от его расположения. Если гостиная невелика по размерам или если стол располагается на одном конце большой гостиной, разумнее всего приставить его к стене для того, чтобы получить как можно больше свободного пространства. Гости могут брать что им требуется с трех сторон; на четвертой можно разместить украшение. Если же стол ставится в центре комнаты, чтобы все четыре стороны были доступны для обслуживания, украшения должны располагаться в центре. В любом случае украшения должны играть подчиненную роль по отношению к блюдам.

Используйте, насколько это возможно, большой стол. Широкие тарелки для отбивных и сыра занимают много места. Потому лучше выбирать стол с запасом; пустые места могут играть определенную роль в общей декоративной схеме, поскольку скученная на небольшом пространстве посуда производит неприятное впечатление.

Что выбрать для стола – скатерть или подставки, – дело исключительно вашего собственного вкуса. Чаще используйте скатерть, но, если непокрытый стол выглядит достаточно привлекательно, многие хозяйки используют подставки. Последовательность в дизайне лучше сохраняется при использовании скатерти, однако ее можно достичь и при непокрытом столе, если подставки будут иметь небольшой размер и их будут подкладывать только под горячие блюда. Покрытие стола должно быть одноцветным или же расцветки, аналогичной предметам на столе. Если вы ставите много предметов, лучше выбрать одноцветную и яркую скатерть или же с повторяющимся узором. На такой скатерти хорошо смотрятся керамические изделия. Если же вы предпочитаете современную красивую посуду приглушенных тонов, используйте скатерть с более сложным узором. При этом важно, чтобы стол не выглядел чересчур пестрым.

Украшения

В отличие от обычного обеденного стола, украшения и предметы могут иметь большую высоту. Это может быть достигнуто различными путями – использованием высоких свечей, графинов, ваз с фруктами и цветами, а также канделябрами, которые хорошо смотрятся с ними. Для вечерних

мероприятий на столе следует ставить много свечей.

Размещение украшений должно быть сбалансированным. Центр следует уравновесить, поставив что-либо по краям стола – канделябры или предметы примерно одинаковой с ними высоты, такими как вазы с фруктами. Канделябр в центре стола можно сбалансировать украшениями из цветов. Поскольку на организацию шведских столов не распространяются никакие правила, можно применить все, что кажется красиво; не имеющие ярко выраженного центра и асимметрично расположенные украшения иногда выглядят удивительно эффектно – например, можно сбалансировать украшения из цветов на одном конце стола набором высоких свечей на другом. Большое, доминирующее украшение на одном углу можно сбалансировать чем-нибудь небольшим, расположенным напротив по диагонали. Однако в любом случае вы должны следить за тем, чтобы предметы, которыми пользуются при самообслуживании, были доступны.

Цветы всегда хороши. Фрукты лучше всего смотрятся как украшение центра стола, особенно на завтраке, когда их можно съесть; овощи представляют собой живописную и интересную картину, особенно если разместить их на низких держателях в плетеных корзинках, на деревянных подставках или подносах.

Емкостями могут служить не только вазы. Посмотрите вокруг – не найдется чего-нибудь забавного, что может выглядеть интересно: лейка, которую обвили плющ и жимолость, или большой респиратор для бренди, наполненный фруктами или высокими гладиолусами. Украшением может стать и большой цветок, плавающий в воде. Большие раковины, наполненные песком, могут держать ветви жимолости. Шведский стол – прекрасная возможность сделать что-либо оригинальное, чего жаждут многие хозяйки.

Столовые приборы

После завершения украшения стола наступает время поставить на стол принадлежности. О них следует помнить еще при составлении меню. Использовать следует только те предметы, которые необходимы с функциональной точки зрения. Лучше всего они выглядят, если их сгруппировать в единые блоки. Например, блюдо для салата, стопки салфетных тарелок и салатная вилка должны быть собраны вместе. Электрический подогреватель пищи и сопровождающая его стопка тарелок могут составить другой единый блок; электрический кофейник,

окруженный кофейными чашками, является еще одним подобным набором. Лучше всего организованы столы, в которых отдельные наборы предметов составляют некое единство, где гости могут двигаться без помех в логической последовательности от одного блока к другому, обслуживая самих себя. Например, сервируя стол для завтрака, вы должны начать с предметов для фруктового сока; дальше вы идете справа налево, переходя к одному-двум основным блюдам. После них должна следовать посуда для кофе. Я лично считаю сервировку, в которой вдоль одной стороны стола выстроились единым строем тарелки, салфетки и столовые приборы, самым лучшим расположением (ножи не следует класть – их использование замедляет движение). Если столовые приборы, салфетки, возможно, и тарелки располагаются отдельно, на смежных столах, они, конечно, не являются частью сервировки.

Когда гостей много, стол располагается в центре комнаты и должен содержать минимум два набора пищи на каждой стороне стола. Например, одно и то же горячее блюдо может стоять на противоположных сторонах стола, а на двух других размещаются блюда с одним и тем же салатом.

Вспомогательный столик

Как я уже говорила раньше, следует следить за тем, чтобы стол не был загроможден. Используйте буфет и сервисный столик как для размещения пищи, так и для украшения. Поставьте электрический кофейник и прочие принадлежности к кофе на сервисный столик вместе с десертом, если для него останется место. Вспомогательный столик – отличное место для кувшина с водой и стеклянной посуды, соков и прочих освежающих напитков, которыми вы хотите угостить гостей. Салат может размещаться на отдельном столике.

При небольшом званом обеде или ужине все блюда, в том числе и главное, могут быть поставлены на буфет. За обеденным столом должно стоять необходимое число стульев. Гости могут положить себе все, что хотят, и затем опуститься на любой стул по своему желанию (никакого протокола здесь нет: даже муж и жена могут сидеть вместе!). Если для десерта нет места на буфете, его можно поставить на вместительный столик. Такое расположение особенно удобно, когда собирается группа близких друзей.

Столик для кофе с десертом перед телеэкраном

Если вы – молодая хозяйка, которой приходится развлекать гостей в одиночестве, и вам трудно организовать обед или ужин со шведским столом, можно ограничиться приемом с кофе и десертом. Его можно совместить с бриджем, канастой или просмотром хорошей телевизионной программы. Такой вечер может оказаться очень приятным. Однако в подобном, так называемом «случайном» развлечении гостей хозяйка должна хорошо осознавать ограниченность своих возможностей и потому то немногое, что она может сделать, она обязана осуществить на самом высоком уровне.

Званый обед со шведским столом при наличии помощника

Конечно, большим преимуществом шведского стола является то, что его можно организовать и без горничной; однако горничная и при такого рода мероприятии может существенно помочь. Правил относительно того, что она должна делать, не существует, каких-либо эталонных примеров – тоже. Обязанности горничной зависят от меню. Взяв его, заблаговременно оговорите с горничной все детали обслуживания. Если вы используете столики для игры в бридж, обслуживание может быть довольно простым. В обязанности горничной входит подача добавки, обход гостей с хлебом, наблюдение за тем, чтобы вода и напитки имелись в достаточном количестве. Горничная убирает использованную посуду и очищает пепельницы.

С умелой помощью только одной горничной вы можете организовать вечеринку для двенадцати – шестнадцати человек, которая пройдет гладко и со вкусом, если вы внимательно спланируете все детали. Подготавливая комнату, поставьте обеденный стол к стене, расставьте столики для бриджа и определите число мест за ними – если вы, конечно, не собираетесь разместить часть гостей в соседней комнате. В летнее время идеальным местом для приема гостей могут стать веранда или большая терраса. Столы для бриджа очень удобны, если только они не шатаются.

Сервировку стола и в этом случае следует сделать составной частью украшения комнаты, но на этот раз в несколько ином виде. Обеденный стол должен быть интересным как с гастрономической, так и с художественной точки зрения. Постелите на него красивую скатерть из дамаста, поставьте серебряное сервисное блюдо и свой лучший фарфор. В том, чтобы сделать стол более живописным, вас может ограничить лишь собственное воображение.

Чтобы придать вечеринке праздничный дух, постелите на каждый маленький стол скатерть, гармонирующую со скатертью большого стола. Украшения тоже должны быть связаны между собой. Естественно, на столиках для бриджа места для них немного, но все, что вам нужно, – это внести какую-то декоративную ноту в центр столика.

Предположим, что на своем столе вы поставили украшение из овощей. В наши дни овощи уже не являются принадлежностью одной лишь кухни – они перекочевали и в комнаты. Украсьте каждый стол кочаном цветной капусты. Добавьте к кочану несколько листьев на манер старомодного букетика и поставьте все это прямо в центре стола. Небольшое блюдо будет держать всю эту конструкцию. На другом маленьком столе поставьте отполированный до блеска баклажан и две-три морковки с зелеными верхушками; еще на один стол положите зеленый перец и несколько помидоров.

Если же украшение основного стола представляет собой множество цветов, на каждом небольшом столике поставьте один цветок вместе с одной-двумя свечами, плавающими на поверхности воды. Низкие свечи, имеющие разные формы, прекрасно подойдут для маленьких столиков, на которых высокие свечи не только не смотрятся, но и будут мешать. Однако для большого стола вам следует запастись достаточным числом высоких свечей.

Если у вас нет скатертей, которые бы согласовывались со скатертью главного стола, вы можете проявить изобретательность. Слегка окрасьте имеющиеся или изготовьте самостоятельно. В отделах ткани можно найти много эффектных и оригинальных тканей. Новый вощеный ситец, который можно стирать, позволяет достичь удивительного эффекта, особенно если вы приобретете ткань с цветами и длинными, свисающими до пола краями. С подобной скатертью следует использовать одноцветную керамику.

Одна моя знакомая, располагавшая простым белым фарфором, использовала обивочный сатин золотистого и коричневого цветов; в центре каждого стола она ставила одну-единственную гардению, плавающую в зеленой керамической тарелке, изготовленной в виде листа. Украшением шведского стола служила высокая белая керамическая статуэтка, основание которой было окружено гарденией и множеством зеленой листвы. Белые свечи в высоких белых керамических держателях были поставлены в ряд, стоящий с задней стороны стола.

При оформлении большого стола важно, чтобы украшения стола были высокими. Чисто техническая сторона сервировки

проста. Если это возможно, покройте каждый из небольших столиков тканью, которая будет приглушать звуки. Она не только хорошо выглядит, но и предохранит ваш столик от повреждений. Сервируйте каждый столик так же, как стали бы сервировать большой стол. Разложите столовые приборы и салфетки согласно вашему меню и расставьте бокалы с водой и вином. По сторонам положите нож и вилку. Тарелку для хлеба и масла класть не следует. Причина этому чисто функциональная – у вас нет достаточно для этого места на столь небольшом столе. Планируя вечеринку, учтите, что хлеб и булочки придется намазывать маслом на кухне. Для каждого стола достаточно одной солонки и перечницы, а также одного комплекта принадлежностей для курения.

Для того чтобы указать место каждого гостя, используйте карточки места, если, конечно, гости не знают друг друга столь хорошо, что они и сами прекрасно разобьются на пары. Однако, когда на вечеринке присутствуют один или два совершенно новых человека, разумно с самого начала познакомить их с кем-нибудь достаточно общительным и зарезервировать для них места за одним столиком.

Размер помощи со стороны горничной или гостей всецело зависит от вашего меню. Не задумывайте больше трех блюд. С двумя управиться еще проще, и потому результат может быть еще эффективнее.

Если вы желаете подать суп, горничная может расставить чистые тарелки до того, как гости рассядутся по местам. Я советую использовать этот способ, только если у вас есть суповые чашки с крышками, поскольку иначе суп может остыть, пока все гости рассаживаются по местам. На званый обед такого типа легче всего готовить лишь холодные блюда. Это могут быть фрукты, салат и даже рыбные канапе, если вы предпочитаете именно их. На каждом столе может стоять небольшое блюдо с закусками или вафлями, которые сопровождают суп или салат.

Горничная должна убрать первое блюдо, чтобы затем каждый гость положил себе то, что ему нужно. Вы непременно обнаружите, что мужчины помогают женщинам без вашей просьбы. Ваше дело – осуществлять контроль, поскольку у горничной будет много работы по удалению первого блюда с маленьких столов. Если вы выбрали меню из двух блюд, вам следует действовать следующим образом. Стопки с тарелками должны стоять наготове на буфетном столике; вы, как хозяйка, объявляете, что каждый гость должен сам положить себе с большого стола. Горничная пополняет запас воды, передает булочки или хлеб, убирает использованные тарелки и постоянно

следит за состоянием большого стола. Впоследствии все гости переходят пить кофе в гостиную.

Главное, что требуется обязательно помнить относительно званых обедов со шведским столом, – такую форму приема гостей следует выбрать, только если вы сами того желаете. Изобилие гостей может не доставить вам радости, а только вызвать усталость. Соотносите число гостей с размерами вашего дома и с количеством вашей посуды, но даже и при этом старайтесь сделать так, чтобы вы не только следили за проведением вечера, но и сами наслаждались обществом друзей.

Несколько советов

В завершение мне хотелось бы предостеречь от чересчур легкомысленного отношения к организации вечеринки со шведским столом. Она может быть неформальной, но это вовсе не значит, что на вас не лежит никакой ответственности и вы свободны от связанной с организацией вечеринки работы. Наоборот, часто подобные мероприятия требуют больших усилий; на них часто подается много разнообразной пищи. Если при обеде за столом угощают лишь одним блюдом, то шведский предполагает по крайней мере два.

Для того чтобы угощение прошло гладко, задолго до вечеринки составьте точный план – точно так же, как и при обычном обеде. Обязательно помните следующее.

Приглашайте лишь такое число гостей, которое вы можете устроить за столом с достаточным комфортом.

Осмотрите ваши столы. Удостоверьтесь, что для каждой тарелки есть место. Если у вас их недостаточно, выберите меню, при котором гости не усаживаются за столом. Избегайте блюд, которые требуют применения ножа. Используйте маленькие стаканчики или бокалы без ножек. Если столов недостаточно, подносы могут оказаться полезными.

Наймите кого-либо для уборки помещения после вечеринки, чтобы вы могли сохранить о ней хорошее воспоминание.

Глава 18
Чаепитие

Еще со времен, когда «Полли поставила свой чайник», чашечка чая является простым дружеским жестом гостеприимства. Чашка вызывает в памяти приятную картину разрезания хлеба для тостов, поющего чайника, стульев у камина, хрупких чашечек и неспешной беседы.

Вид чашки может кому-то напомнить и небольшие общественные мероприятия для нескольких человек. Или вечер с чаем для лучших друзей. Или чай без всяких на то причин, просто из желания видеть своих знакомых. Нет другого средства поддерживать контакты, столь же легкого, приятного и непринужденного, как чашка чая.

Но одним лишь чаем не угощают, хотя и в наше время встречается еще достаточно много людей, которые полагают, что чаепитие – это всего лишь немного кипяченой воды, бумажный пакетик с чаем, блюдце и чашка. Они считают, что все очень просто. Действительно, чайный ритуал прост – но эта простота делает просто неизвинительным отклонение от него. Один мой знакомый дал прекрасное определение чая; по его словам, чай состоит из трех вещей. Первая – утонченность, что подразумевает тонкие чашечки и сияющее серебро. Вторая – подкрепление сил, что дается только горячим густым напитком. Третье – хороший вкус, «нечто, что делает его приятным». Однако чай не должен быть слишком густым или слишком сладким. «В чае главное – сам чай».

Тонкие чашки, сверкающее серебро

Первую и почти самую главную роль в процедуре чаепития выполняет богатый поднос – серебряный, оловянный с ручной чеканкой – или же просто любой хороший поднос, достаточно большой, чтобы вместить чайный сервиз и несколько чашек и блюдец. Если чаепитие проводится регулярно, поднос должен содержать чайник для кипятка, заварочный чайник, сахарницу, кувшин для сливок, блюдо для чайного осадка, а также такие предметы, как щипцы для сахара, блюдо и вилку для лимонов (последние ставятся на стол в зависимости от того, как вы делаете чай), серебряное ситечко и, конечно, чашки и блюдца.

Сияющий серебряный чайный набор является настоящим

богатством, но если у вас его нет, это вовсе не причина для уныния. Вы можете обойтись и без него. Недавно меня приглашала на чай молодая новобрачная. Она наливала чай из заварочного чайника чистого белого цвета в такие же белые чашки с блюдечками. Для горячей воды у нее имелся небольшой серебряный кувшин. Маленькая сахарница и гармонирующая с ней тарелка для лимонов представляли собой старинные синие стаффордширские предметы посуды, произведенные, когда чашки еще делали без ручек. Все это было поставлено на поднос из светлого легкого дерева. Салфетка на подносе была желтого цвета, с ней сочетались салфетки на столе. Я часто думаю: как красиво этот набор будет выглядеть в серый дождливый день.

Чай для двоих или троих

Если вы сервируете поднос только для двух или трех человек, вам нет нужды ставить чайник для кипятка. Достаточно иметь заварочный чайник, кувшин с горячей водой и те предметы, которые вам нужны. Требуется всего несколько секунд, чтобы поставить на поднос все необходимые принадлежности, так чтобы вам было удобно ими пользоваться. Ручку заварочного чайника следует повернуть так, чтобы можно было легко взяться за нее. На достаточно вместительный поднос можно поставить тарелку с вафлями или сандвичами.

Если вы относитесь к хозяйкам, которые держат чай днем для случайных визитеров, держите уже сервированный поднос на одной из полок вашей кладовой. Держите наготове маленькие блюда для лимонов, тарелочку для тостов, а также чашки и блюдца. Достать такой поднос – вопрос нескольких минут. Пока в чайнике подогревается вода, вы можете приготовить тосты, добавить к ним сахар и корицу или, еще лучше, поджарить английские булочки. Все это покажет вас вашему гостю с наилучшей стороны.

Если вы пьете чай в полдень регулярно, поставьте один столик в своей гостиной, чтобы не возникало нужды убирать со стола кучу газет или каких-либо других предметов перед тем, как поставить поднос. Еще лучше использовать для чая небольшую подставку. Держите ее в кладовой как неотъемлемую часть ваших принадлежностей для чая.

Чем тоньше чашки и блюдца для вашего подноса, тем лучше. Если это возможно, приобретите фарфоровые чашки и блюдца. Рискуя оказаться непоследовательной, я хотела бы добавить, что внутри эти чашки должны быть белыми (или цвета слоновой

кости). Хотя я и энтузиаст ярких цветов, но тем не менее считаю, что чай не должен изменять свой оттенок наложением розового или синего цветов.

Волшебство чая, поданного в изысканном фарфоре, а также красота и вкус чайного equipage (equipage чая – термин, применявшийся ко всем принадлежностям чайного стола. Этот термин пользовался популярностью в начале восемнадцатого столетия. Наши предки в американских колониях произносили это слово «э куип эйдж». Мы до сих пор используем это слово, только ближе к настоящему французскому произношению) никогда не проявляют себя столь ярко, как в расписанном узорами фарфоре «родора» (компания «Ленокс»), блестящем серебре и туго связанных маленьких букетиках, разработанных специально таким образом, чтобы выделить изображение роз на фарфоре. Блюдо с печеньем, вызывающее в памяти викторианские дни, венчает эту сервировку, ясно свидетельствующую, что хозяйка любит красоту и желает разделить ее со своими друзьями.

Тарелки к чаю?

Если вы сомневаетесь, следует ли использовать для чая тарелки, то ответ следующий – это зависит от того, что вы хотите подать. С тарелками всегда удобнее, даже если вы не ставите на стол ничего, кроме тарелки с хлебом и маслом. Тарелка защищает человека, который ее держит, от содержимого чашки с чаем. Если у вас имеются сандвичи различных видов, один-два пирожных, вам требуется что-то, куда все это можно положить. Чайного блюдечка для этого недостаточно.

Чашки прямо на тарелку?

Здесь мы хотим дать ответ на часто задаваемый вопрос о целесообразности установки чашек на тарелку вместо блюдца. Ответ на этот вопрос – решительное НЕТ. Это и непрактично, и непривлекательно. Это неудобно для гостей, внимательная и разборчивая хозяйка так никогда не поступит. Углубление в центре блюдца держит чашку более прочно, чем любая тарелка, уменьшая тем самым опасность пролить чай. Поскольку тарелки не разрабатывались, чтобы на них стояли чашки, последние выглядят на тарелке довольно некрасиво. Они создают впечатление, что хозяйка разбила блюдце или желает сэкономить

на приобретении посудомоечной машины.

На больших и официальных чаепитиях должны быть только печенье или небольшие порции сандвичей, которые легко помещаются на краю блюдечка. Если сопровождение к чаю богаче – что может быть на небольшом неформальном собрании друзей, – часто подают пирожные, которые съедают при помощи вилки, или булочки, на которые намазывают мед или варенье. В этом случае требуется подать тарелку с вилкой или маленьким ножом. Гостей нужно усадить за большим столом в столовой или же обеспечить их маленькими столиками.

На церковных мероприятиях или клубной встрече вне стен дома, когда требуется обслужить много гостей, а мытье посуды затруднительно, можно ставить чашки с чаем не на соответствующие им блюдца, а прямо на маленькие тарелки, однако это все же некрасиво. В доме же подобные манеры могут выглядеть совсем провинциальными и совершенно неизвинительны для хозяйки, претендующей на хороший вкус и разборчивость.

Конечно, если у вас имеется набор обычных английских чайных тарелок и чашек, это другое дело. Каждая такая тарелка имеет углубления, чтобы не допустить проливания чая; форма подобной тарелки – овальная, что позволяет удобнее ее держать и дает больше, чем блюдечко, места для пищи. Однако такая разновидность посуды никогда не была особенно модной.

Прочие необходимые предметы

При дневном чаепитии из столовых приборов обычно используется только ложка, поскольку в вилке нет надобности. На стол ставятся лишь блюда, которые можно взять пальцами. Дневной чай скорее стимулирует нервную систему, чем насыщает желудок, и поэтому то, что вы едите с чаем, не должно перебивать аппетит перед обедом.

Чайные салфетки представляют собой довольно изящные и хорошо украшенные квадраты ткани со стороной примерно в четырнадцать дюймов – с мережкой или окаймленные кружевом или вышивками. Встречаются и одноцветные круглые салфетки. Можно выбрать как белые, так и цветные, с любым узором и формой, лишь бы они гармонировали с вашими принадлежностями для чая.

Когда вы приглашаете на чай шесть – восемь человек, просто увеличьте число предметов на подносе. Используйте достаточно низкие столики, тогда наливать чай можно будет без труда.

Вместе с тем необходимо, чтобы за столиками сидеть было удобно. Покройте стол для чая скатертью и затем выставьте все принадлежности на поднос. Можно добавить украшения из цветов, а если дело происходит осенью или зимой – одну-две свечи.

Если у вас нет специального стола, складной столик для бриджа прекрасно подойдет, если он достаточно крепок и не шатается. Я люблю круглые чайные столики – ткань свешивается с них очень изящно. Обратите внимание на показанный на одной из иллюстраций этой книги круглый чайный столик перед камином. Ее скатерть из серого полотна очень красиво отделана белыми кружевами. Салфетки согласуются в цвете со скатертью.

Важно, чтобы чайный столик гармонировал с фоном гостиной. Поскольку приглашение гостей на чай – это ваше, хоть и небольшое, участие в общественной жизни, оно заслуживает скатерти с изысканнейшими кружевами и вышивкой; салфетки должны соответствовать скатерти. Но, снова заметим, выбор скатерти зависит также и от фарфора.

Если декоративная схема необычна, столь же необычной может быть и сервировка – как, например, в гостиной, где я случайно побывала на чашке чая. Эта гостиная была окрашена в синий и вишневый цвета. Низкий чайный столик, покрытый тонкой синей скатертью из полотна, был поставлен перед отделанным сосной камином. Цвет скатерти очень хорошо гармонировал с темно-синим цветом половичка. На самом столе стояли чашки и блюдца с черным узором; чайный сервиз был серебряным. На столике лежала небольшая серебряная коробка для сигарет и другие мелкие предметы (в одном из них я обнаружила имбирь). Перед камином было брошено множество подушечек веселой раскраски, с синими полосами и красной каймой – для молодых людей, которые вскоре появились в этой маленькой веселой комнате.

Горький, ароматный напиток

Но, конечно, в чайной церемонии всего ценнее не поднос и прочие предметы. Чай оказывает бодрящее действие; как напитку, ему около четырех тысяч лет. Приобрести чай легко, но если вы любите что-то особенное, вам придется немного побегать по магазинам.

Для чая выбираются маленькие нежные листья на конце ветки – обычно только первые четыре. Поскольку с расстоянием от конца ветки размер меняется, эти четыре листа имеют разные

названия. Сам кончик ветки и первый маленький листок называется «gunpowder», «порох», следующие три листа в порядке роста имеют названия «young hyson», «hyson» и «imperial» («молодой хисон», «хисон» и «империал»). Когда британцы перевозили чай в Индию из Китая, они использовали другие названия, но не менее выразительные. Если вы ищите действительно хороший чай, то вам не следует в своем выборе ограничиваться размерами чайного листа.

Вполне может статься, что, пробуя разные виды чая, вы найдете неизвестный для себя сорт. Если вы очень привяжетесь к этому чаю, мой совет – оставьте его исключительно для личного пользования. Большинство людей, которым вы его предложите, по всей видимости, убьют весь его аромат лимоном или гвоздикой. Если ваш любимый чай имеет привкус дыма, то, скорее всего, вашим гостям он не понравится. Если это – зеленый чай, бледный и почти не придающий воде цвета, они, по всей видимости, вернут вам чашку с просьбой: «Пожалуйста, немного покрепче».

Выберите ваш сорт

Чай разделяется на три главных вида: черный, «улонг» (сорт черного китайского чая) и зеленый. Каждый из этих трех видов имеет сорта разного качества.

Вид чая определяется способом обработки листьев. Чайное растение одинаково во всем мире. После сбора листьев их сушат на воздухе и слегка давят, чтобы выжать сок. Черный чай получают нагреванием перед брожением. Весь процесс занимает двадцать четыре часа.

Если процесс брожения прерывается примерно на половине, получается «улонг», или полуперебродивший чай.

Если брожения нет вообще, получается неперебродивший (зеленый) чай.

Когда Америка была еще молодой страной, чаще всего в ней употребляли зеленый чай. Сравнительно недавно произошел почти полный переход на черный чай. Однако зеленый чай до сих пор имеет стойких приверженцев, особенно в регионах, где в почвах мало известняка и вода сравнительно мягкая (она оказывает большое влияние на аромат чая). Считается, что потребляемый в конце дня зеленый чай лучше освежает. Исследователи Америки, а также те, кто испытывает недостаток в свежих овощах, пьют на протяжении всей зимы колоссальное количество зеленого чая. Сорт «порох» считается лучшим.

Напиток из чая «улонг» имеет янтарный цвет и тем, кто

настроен поэтично, кажется жидким солнцем. Чай «улонг» происходит из Китая, но самые изысканные сорта его экспортируются с Тайваня. Не весь этот чай имеет одинаковое качество, но если вы найдете действительно хороший сорт, экономить на нем деньги не стоит.

Черный чай известен как «английский завтрак», поскольку именно с него чаще всего начинали день в Великобритании. Лучшие сорта черного чая производятся на севере Китая.

Как приготовить хороший чай

Если у вас имеется хороший сорт чая, изготовить из него хороший напиток несложно. Прежде всего тщательно вымойте заварочный чайник – но, пожалуйста, не используйте мыло! Ополаскивайте чайник кипяченой водой каждый раз, когда он опустеет.

Наберите достаточное количество свежей холодной воды и вскипятите ее до бурлящего состояния. Ополосните этой водой заварочный чайник. Кипяток нагреет стенки, так что чайник не будет охлаждать завариваемую жидкость. Затем залейте в чайник столько жидкости, сколько требуется для всех чашек, и добавьте еще немного. Если вы рассчитаете количество воды так, чтобы на одну чашку пришлось около чайной ложки напитка, он будет очень крепким; но скорее всего вы захотите, как большинство людей, чай средней крепости, и жидкости вам придется добавить побольше.

Заливайте только кипяток. Затем засыпьте чай так, чтобы получить требуемую крепость. Что касается вопроса, как долго следует заваривать, то тут существуют различные мнения.

Большинство предпочитает от четырех до шести минут. Однако после четырех минут заваривания аромат напитка резко уменьшается, а количество выделяемого танина возрастает. Один знаток чая утверждает, что, если вы удвоите количество чая и уменьшите вдвое время заваривания, вы получите лучший аромат и минимальное количество танина. Экспериментально проверить это несложно – почему бы вам не провести этот эксперимент и не сделать свой выбор?

После того как чай заварится, налейте чай во второй заварочный чайник, который тоже требуется предварительно ополоснуть, чтобы его нагреть. Именно этот чайник и следует ставить на поднос.

Что наливать в чашку

Что налить в вашу собственную чашку – вопрос личных предпочтений, но, подавая чай другим, внимательная хозяйка подбирает годный для любого вкуса. Кроме того, на подносе с чаем должны находиться ломтики лимона, тонкие, как вафли, гвоздика (либо на лимонных дольках, либо насыпанная кучкой в центре блюда с лимоном, либо на отдельном блюдце), небольшой кувшин с молоком для любителей чая на английский манер или кувшинчик с жидкими свежими сливками для любителей чая по-американски. В некоторых местностях приятным дополнением чаю является ром.

Знатоки чая утверждают, что чай «улонг» следует пить либо без добавок, либо только с сахаром, лимон же следует добавлять в зеленый чай, а молоко наливают в черный чай, добавляя сахар по вкусу.

Что подать к чаю

Пища, которую вы подаете с чаем, должна быть простой, выбранной со вкусом, но не слишком обильной. Она не должна портить аромат чая. Поскольку считается, что бутерброды к чаю должны браться руками, мороженое и крошащиеся бутерброды подавать не следует. Также табу является все, с чего могут стекать капли, например мед или жидкое масло. Традиционно к чаю подают хлеб с маслом; это и наиболее удобно. Хлеб с маслом не мешает восприятию аромата чая, а если хлеб только что испечен дома, а масло свежее, то это просто пища богов. С чаем всегда хорошо и печенье, особенно та его разновидность, которую англичане называют «бисквитами». Очень хороши тосты с корицей. Чем сложнее ваша вечеринка и элегантнее ее сервировка, тем проще и легче должна быть пища, которую вы подаете.

Дневное чаепитие

Чай для двадцати – или двухсот – человек подается с обеденного стола столовой комнаты или, если столовой в доме нет, с большого стола, расположенного в конце гостиной. Стол для вечеринки такого типа следует поставить так, чтобы гости могли собраться вокруг него, не создавая толкотни. На одной из самых комфортабельных больших вечеринок с чаем, где я только присутствовала, использовались два небольших стола, по одному в каждом конце столовой, а не один большой стол. Чай находился

на одном столе, кофе – на другом. Сандвичи и прочие дополнения к чаю располагались на буфетном столе, добавочном и сервисном столиках, находящихся у стен комнаты. Центр комнаты был оставлен целиком в распоряжении гостей, которые могли без помех пройти к любому столу.

На подобном мероприятии вы можете попросить кого-либо из гостей обслужить чаем или кофе за одним из столов (зимой или осенью) или же раздать легкий пунш (летом). Попросите не одного человека, а нескольких, чтобы никто не был занят продолжительное время.

Угощение чаем днем предоставляет возможность сделать что-нибудь очень необычное в сервировке; для успеха всего мероприятия вы просто обязаны сделать что-то свое. Сервировка столов для чая является самой стандартной из всех сервировок; как правило, хозяйки стелят скатерть с кружевами или кружевами и вышивкой. Однако чайный стол вполне можно сделать нетрадиционным и интересным. Чтобы доказать это, я опишу стол, что я видела в Чикаго. Стол воспроизводил стиль Британской империи 1800–1810 годов. Довольно длинный, он был покрыт ярко-зеленой скатертью из дамаста (я подозреваю, что его окрасили специально для этого случая). Из трех тускло-золотистых кувшинов росли маленькие карликовые деревья с кронами в виде конуса. На столе стояли золотой и бронзовый канделябры в виде статуэток, держащих черные свечи. На каждом конце этого украшения стояли золотистые вазы с черными основаниями, держащие огромные гроздья зеленого винограда, лимоны и огромные персики. В тарелках с золотой каймой лежало печенье; чашки и блюдца для чая были белого и золотистого цвета. Я признаю, что такая сервировка чересчур изысканна и воспроизвести ее средней хозяйке будет затруднительно.

Но можно предложить и более простой пример: на одном конце стола на розовой полотняной скатерти стоит серебряный чайный сервиз; на другом конце располагается кофейный сервиз из белого фарфора – с рисунком в виде множества розовых цветов. Чашки и блюдца для чая имеют чистый белый цвет и тонки, как яичная скорлупа; чашки и блюдца для кофе украшены небольшими розовыми цветами. В центре стола покоится высокий белый развесистый канделябр (в серый зимний день), по краям которого стоят высокие вазы в викторианском стиле, из розового стекла, с оттенком от темно-красного до винного бледно-розового.

Часто можно достичь необычного эффекта, положив прозрачную скатерть на цветную подкладку. Белая сетка или

прозрачная кисея из искусственного шелка, положенные поверх серебристой бумаги или серебристой фольги, делают поверхность стола похожей на лед. На такой поверхности неплохо смотрится зеленая, белая и серебряная посуда. Подобный стол хорошо подойдет для свадебной вечеринки или праздника.

Украшения и свечи на чайном столике могут быть высокими. Те, кто приглашен на вечеринку, стоят, так что можно не беспокоиться, что свечи и цветы закроют вид. С чисто функциональной точки зрения что-либо оригинальное придумать сложно; обязательно должны иметься чайный и кофейный сервизы – но чашки и блюдца могут быть сгруппированы так, чтобы представлять собой более приятную картину; тарелки с вафлями и сандвичи можно расставить аккуратно; можно поставить на стол необычное украшение, проявить выдумку в уравновешивании разных концов стола и подобрать какой-нибудь особенно приятный цвет.

Если в доме есть горничная, размеры ее участия в обслуживании гостей во время дневного чая определяются исключительно количеством участников и выбором самой хозяйки. Когда на чай приглашается только двое-трое близких друзей, горничная может всего лишь тихо принести поднос, поставить его перед хозяйкой на низкий столик – или любое удобное возвышение – и так же тихо покинуть комнату. Если же приглашено несколько гостей, лучше, если горничная принимает участие в расстановке маленьких столиков, передает чашки и тарелки с сандвичами и выполняет прочие мелкие поручения.

На большой вечеринке с чаем, когда чайный столик устанавливается в столовой комнате, горничная должна присутствовать, чтобы постоянно приносить кипяток, наполнять чашки, помогать передавать сандвичи и приносить с кухни свежие, чистить пепельницы и выполнять разные поручения. Если горничная одета в красивую униформу со свежим элегантным передником, обшлагами на рукавах и воротничком, она вносит свой вклад в общую ауру вечеринки.

Глава 19
Приглашение на ленч [3]

Ленч – это прием пищи, который должен быть проведен изобретательно, независимо от того, проводите ли вы его в полном одиночестве или же устраиваете для друзей. В первом случае нам следует отнестись к ленчу как к маленькому празднику, созданному из того, что вам удалось найти. Этот праздник в холодную дождливую погоду можно устроить у камина, а в теплый весенний день – под яблоней. Поскольку пища может представлять собой лишь легкую закуску, аппетитность ленча в немалой степени зависит от сервировки подноса.

Делайте это по своим личным вкусам. Ткань, постеленную на поднос, выберите вашего любимого цвета. Достаньте лучшую тарелку – может, необычную, но которой вы особо гордитесь, – одну чашку и одно блюдечко. Часто на стойке уцененных товаров, что имеется в каждом отделе фарфоровой посуды, можно подобрать тарелку, суповую чашку и другие привлекательные предметы, которые можно использовать, когда вы принимаете ленч в полном одиночестве.

У меня есть два или три подобных набора. Мой любимый набор собран из разных предметов старого французского фарфора компании «Хэвилэнд», которые подарила мне моя мама.

Фарфор тонок, как яичная скорлупа, и украшен розовыми розами. Он не гармонирует с прочей моей посудой, но слишком изыскан, чтобы прятать его в шкафу, и потому я ставлю этот набор на поднос для ленча, вместе с салфеткой из мягкой розовой полотняной ткани, и любуюсь фарфором в полном одиночестве. Недавно я приобрела за бесценок нестандартный – и последний в магазине – розовый бокал из богемского стекла, и он гордо завершил общую картину.

Попытайтесь воплотить в жизнь подобную идею. Поищите на своих полках нестандартные тарелки, разрозненную стандартную посуду. Сделайте свой ленч в одиночестве повеселей.

Вообще говоря, ленч любят устраивать женщины. Это может быть официальное мероприятие ради приехавшего гостя, для какого-нибудь комитета или всегда важного момента – объявления о предстоящей свадьбе. Каким бы ни было событие, сервировка ленча демонстрирует гостям вашу способность создать что-либо оригинальное. Атмосфера же ленча, его ход дают полное представление о вас как о хозяйке.

Принципы сервировки во многом те же, что и для обеда, с той

лишь разницей, что на стол не ставятся свечи. Ленч – дневное мероприятие, и свечи на нем не требуются, а высоту сервировке придадут статуэтки и шары от ламп, наполненные фруктами или цветами.

Картину сервировки для ленча характеризует утонченность, изысканность и женский шарм. Предположим, что вы угощаете подружку невесты; или же устраиваете ленч для объявления о помолвке, а на улице морозный февраль. В этом случае сервировка вашего стола должна словно рассказывать вашим гостям какую-нибудь сентиментальную историю. Пусть на столе лежит старомодный кружевной «Валентайн». В качестве романтичного фона выберите прелестные бельгийские кружевные подставки с узором из роз. Разместите гостей вдоль сторон стола, оставив концы свободными. Через центр уложите синюю сатиновую ленту, шириной в шесть дюймов и примерно той же длины, что и стол, с насечками в форме хвоста рыбы. В середине этой ленты поставьте чашу с большим числом невысоких роз. В центре стола поместите привлекательную статуэтку из стаффордширского фарфора, изображающую даму в платье с кринолином и учтивого молодого джентльмена в бриджах до колен. Если у вас нет всего этого, сделайте из синей ленты достаточно большой мягкий бант. Затем вокруг каждой салфетки, что положена слева от тарелки, завяжите узкую голубую сатиновую ленту с бантом наверху; пропустите под нее стрелу из золотистой бумаги. Напишите на стреле имена тех, о чьей помолвке вы объявляете.

Ленч предоставляет возможность создать совершенно необычную сервировку стола. Несколько советов по этому поводу я уже привела в главе 8. Последуйте любому из них, и ваш прием начнется с удивленных замечаний. Ленч дает возможность создать необычный декоративный эффект; некоторые из таких эффектов создать совсем не трудно – порой достаточно необычно расположить на столе предметы. Вы можете найти немало подобных необычных сервировок на иллюстрациях в этой книге. Многие из этих сервировок – те, что со свечами, – предназначаются для обеда, но вам достаточно убрать свечи, и эта сервировка станет годной и для ленча.

Исключительно проста прелестная скромная сервировка, в которой подставки из шелкового маркизета и салфетки цвета морской пены имеют глубокую, изготовленную вручную серебряной нитью кайму. Кайма не тускнеет, если стирать осторожно. Для каждой «подставки места» используйте четыре слоя маркизета. Если вы любите работать с шелком, то можете изготовить такие подставки сами. Напомним, что подставка с

отделкой должна быть размером двенадцать на одиннадцать дюймов, салфетки имеют ту же толщину и представляют собой квадрат со стороной в восемнадцать дюймов (с отделкой). Кайма на подставке и салфетке должна иметь ширину в два дюйма.

«Подставки места» изготовлены из хрусталя; положите на них перламутровые раковины и ложки. Такая сервировка предполагает, что первым блюдом будет икра или какая-нибудь закуска типа канапе. В длинном стеклянном корытце в центре стола поставьте раковины и маленьких гипсовых морских коньков в сопровождении буквально нескольких хрупких белых цветков. Крошечные нежные розы, вносящие в общую картину розовый цвет, будут смотреться очень красиво. Описанная сервировка создается для того, чтобы выразить «безмятежность тихих вод».

Лето представляет неограниченные возможности для создания оригинального стола для ленча. Вот еще один пример: зеленая, как трава, ткань, ниспадающая до пола со всех сторон, подобно рубашке длинного платья для вечеринок в саду, с вышитыми на ней побегами пшеницы и согласующаяся с узором на изысканной фарфоровой тарелке в центре; широкая суповая чаша с блюдцем; высокий стакан для охлажденного чая. В эту сервировку гармонично впишутся зеленые салфетки из ткани, что применяется для изготовления носовых платков. Украсить стол следует весенними колосьями пшеницы и маргаритками.

Я хочу привести еще один пример сервировки для ленча со случайно зашедшей подругой или двумя. Стол можно поставить на веранде или под деревом. Если вы являетесь счастливым обладателем стола с крышкой из вишневого дерева, оставьте стол непокрытым, чтобы налет древности на крышке стола принял участие в общей картине. Не используйте «подставки места». Массивные керамические тарелки, порционные горшочки с пурпурной терракотовой розой и различные деревянные аксессуары дополняются стеклянными бокалами для воды аметистового цвета и хрустальными бокалами для вина. Большие салфетки из дамаста золотисто-желтого цвета позволяют сбалансировать цветовую гамму с поверхностью стола. Янтарно-желтые маргаритки и пурпурные астры, поставленные в корзиночку для винных бутылок, дадут всей цветовой гамме определенную центральную точку.

Обслуживание ленча

Обслуживание ленча с горничной абсолютно аналогично обслуживанию обеда и проводится в форме, подробно описанной

ранее. В менее официальных случаях обслуживание может быть, как описано в главе 13.

Важные моменты

В двух важных моментах сервировка и обслуживание ленча отличается от сервировки и обслуживания обеда. Что выбрать – скатерть или «подставки места», – дело вашего собственного вкуса. Каких-либо твердых правил на этот счет не существует. Что бы вы ни предпочли, лучше выбрать то, что создает ощущение легкости и света. Дамаст, например, для дневного времени выглядит чересчур тяжелым и громоздким. Тарелки и ножи для масла и хлеба являются частью даже самых формальных столов для ленча.

Если гостям предлагается суп, его принято подавать в небольших чашах для бульона, которые имеют примерно такой же размер, как и чашки для чая, но имеют две ручки. Если у вас нет бульонных ложек, используйте чайные, они прекрасно подойдут, или используйте широкую суповую чашку и блюдце. С широкой суповой чашкой, конечно, используется десертная ложка.

Для холодных супов, особенно в жаркий летний день, хорошей емкостью является блюдо для мытья рук. Прекрасно смотрятся стеклянные блюда, окрашенные в молочный, голубой или матовый синий цвет.

В качестве напитка во время ленча обычно подается чай или какой-то другой охлажденный напиток – особенно летом, – но если вы желаете подать кофе, то традиция требует, чтобы он подавался в гостиной после ленча, как на обеде.

Даже если в меню нет ничего, что требовало бы использования ножа, все же положите по ножу на каждое место, поскольку многие пользуются им при еде. Если же по каким-либо причинам вы не делаете этого, логично было бы положить вилку справа от тарелки, поскольку в этом случае вилку нужно держать в правой руке.

Десертные столовые приборы, которые кладутся выше тарелки, имеют особенно привлекательный вид и более удобны на столе для ленча.

Меню

Для ленча подбирается легкая изысканная пища. Обычно

подается три блюда, иногда хватает и двух. Если вы тщательно сосчитаете число калорий и сообщите его гостям, они будут просто восхищены вашей заботой. Для тех, кто беспокоится о калориях, обычно подается аперитив, сухое шерри – перед ленчем и охлажденное белое вино – во время ленча. Летом все это может быть подано в высоких стаканах – с тремя частями вина и одной частью воды, а также со льдом, причем лед кладется лишь один раз. Шампанское подается только в праздник. Приятным добавлением может служить кофе и ликер.

Если на ленче присутствуют мужчины, пища должна быть более весомой, однако простой. Подбирать ее следует с учетом времени года. Например, зимой красивую супницу следует наполнить густым супом или густой похлебкой из рыбы, моллюсков, свинины, овощей и т. д. Летом же следует поставить на стол блюдо с искусно приготовленным салатом и расставить перед гостями небольшие индивидуальные чаши.

Подробнее об искусстве составления меню вы узнаете в главе 24.

Глава 20
От бренча[4] до ленча

Из всех видов приема пищи самым разнообразным может быть бренч, завтрак, варьируемый от уединенного завтрака на подаваемом в кровать подносе с тщательно расставленными лакомствами до неформального приема пищи с какой-нибудь общественной целью и с большим количеством гостей. В очень редких случаях завтрак может быть очень официальным – это, конечно, касается свадебного завтрака. На самом деле, однако, свадебный стол обычно представляет собой очень хороший ленч со шведским столом.

Однако чаще всего завтрак едят за столом. Независимо от того, сервируется ли стол для двоих, для большой группы гостей или для семьи, завтрак всегда является самым важным из всех видов приема пищи или, по крайней мере, должен таким быть.

Ни в какой другой сервировке цвет не является столь же важным, он может повлиять на весь день. Привлекательный цвет может разбудить аппетит и заставить отложить газету, отправить детей в школу веселыми и бодрыми. Холодное спокойствие свежего, аккуратно выглядящего первого блюда поднимает упавший после предыдущего вечера тонус. Завтрак питает не только тело, но и дух. Организуется ли завтрак у солнечного окна на кухне, в обеденном уголке или же в хорошо обставленной столовой, аппетитный, радостный стол является почти единственным способом отправлять семью каждое утро в мир в добром расположении духа. Хороший завтрак с лихвой окупит вложенные в него усилия.

Но для создания привлекательного стола особых усилий и не требуется – самая большая работа по его организации происходит в голове. Обсудив меню, следует собрать принадлежности для завтрака с такой же тщательностью, как и для обеденного стола. Следует использовать самую простую посуду, но красочную и вызывающую интерес.

Веселая скатерть с печатным рисунком, недорогая цветная пластиковая или керамическая посуда, пара необычных солонок и перечниц, блюдо с оранжевой или красной геранью для украшения – всего этого достаточно для хорошего старта.

Сервировка должна быть простой. «Подставки места» помогут вам приблизиться к идеалу более успешно, чем скатерть. Они могут быть изготовлены из самых разных материалов: полотна с печатным рисунком, хлопчатобумажной ткани с бахромой,

маленьких полосок или квадратов из цветного вощеного ситца, полосатой или клетчатой бумажной ткани. Все это следует класть с подходящими по цвету салфетками.

Если на завтраке должны присутствовать дети, разумно выбрать стол, который можно было бы легко вытереть. Блюда можно ставить без подставок, если содержимое блюд не пачкает стол и это выглядит достаточно привлекательно. Можно также использовать подставки из пластмассы и волокна. Одна моя знакомая, мать семейства, которая содержала свой стол в безукоризненном состоянии на весьма ограниченный бюджет, сама изготовила подставки. Она приобрела полосу цветной клеенки длиной в половину ярда – главным цветом клеенки был масляно-желтый – и разрезала ее на куски размером двенадцать на восемнадцать дюймов каждый. Используя блюдце в качестве шаблона, она обрезала полукругом углы и в итоге получила привлекательный стол, которому не страшен даже пролитый стакан молока. Когда этот набор подставок начал изнашиваться, ей не составило труда изготовить новый.

Для стола в столовой комнате следует подобрать пастельные, приглушенные тона – они лучше гармонируют с обстановкой. «Подставки места» из полотна с прошитой по краям ажурной строчкой изготовить очень легко. Подставки из вышитого тамбуром шнура очень практичны, эти изделия ручной работы хорошо смотрятся; неплохо смотрится и палитра разнообразных цветов, в которые окрашена керамическая посуда с нанесенными на ней узорами. Розовый, синий, серый, желтый, зеленый, бежевый, бирюзовый или белый – вы можете выбрать из этих цветов то, что наиболее вам подходит. В сервировку завтрака внесут оживление весенние мотивы скатерти, салфетки и подставки из полотна, украшенные оттенками натуральных цветов, с каймой синего, розового, желтого и бирюзового цветов. Всегда привлекательно смотрятся одинаковые подставки из волокна, они не только приятны глазу, но и практичны.

Даже самая простая сервировка оказывает приятное впечатление, если в ней все сверкает чистотой и создает ощущение свежести. «Свежая салфетка на каждом завтраке» – это лозунг, с которого хорошо начинать каждый день. Если стирать приходится много салфеток, используйте бумажные. Свежесть – очень важный момент в психологии завтрака. Даже при самом торопливом завтраке всегда можно добавить какое-то украшение. Это может быть блюдо с фруктами, такими как апельсины, добавляющими к общей палитре яркую краску. Можно внести яркие цвета и разнообразные формы, положив один грейпфрут, два лимона и три банана. Красная герань будет выглядеть как

петух, провозглашающий наступление нового дня. Всегда прелестно выглядят свежие садовые цветы, и ничто не может быть более уместно, чем вьюнок. Сорвите вьюнки непосредственно перед завтраком – примерно три – пять штук. Они быстро увядают, но сохранятся на протяжении завтрака, если отрезать их с длинными стеблями. Если вы не можете выйти в сад перед завтраком, соберите вьюнки накануне вечером, разложите в определенном порядке на столе, и пусть они приветствуют вас, когда вы придете на кухню ранним утром. Что бы ни произошло, не допускайте, чтобы ваша семья садилась за стол, на котором стоит букет от прошедшей вечеринки. Он создает впечатление того, что «бал окончен».

Если в вашей семье кто-то курит, добавьте к прочим принадлежностям стола предметы для курения. Пепельница внесет определенную ноту расслабленности, поскольку подразумевает неспешную сигарету за чашкой кофе; может, сигарету себе никто и не позволит, но сама эта расслабленность довольно приятна.

Сервировка стола

Аккуратность в расстановке принадлежностей играет немаловажную роль в общем впечатлении от стола. План сервировки завтрака описан в главе 9. Тарелки используются небольших размеров, и всегда должны быть тарелки для хлеба и масла с прилагающимся ножом. Набор столовых приборов, конечно, зависит от того, что вы собираетесь есть. С правой стороны они начинаются с ложки для фруктов – грейпфрутов или фруктового компота. Далее располагается ложка для каш и нож такого же размера, как для ленча. Ложка для каш может быть положена поперек верхней части тарелки, как показано на рисунке в главе 9. Стакан для воды ставится у кончика ножа. Слева от тарелки лежит вилка. Здесь кладутся столовые приборы из нержавеющей стали, особенно если вы завтракаете на кухне.

Блюдо для мытья рук может быть поставлено на столе выше тарелки и установлено в центре между тарелкой для хлеба и масла и стаканом. Ставить ли на стол это блюдо, зависит от меню. В блюде, на котором подаются фрукты, при современной любви к фруктовым сокам часто нет нужды, однако оно вносит в сервировку завтрака некоторую утонченность. Блюдо для рук – это скорее дань традиции, напоминание о тех днях, когда завтрак был неспешным.

Кофейный сервиз ставится позади хозяйки. Точное

расположение подноса с сервизом зависит от стиля, в котором он выполнен. Овальный или длинный узкий поднос с кофейником, сахарницей и кувшином со сливками хозяйка может поставить перед собой. Если поднос круглый, маленький и на нем стоит только кофейник, его лучше всего поставить справа. Чашки для кофе группируются вместе, на блюдечках с чайными ложками. Помимо принадлежностей для приготовления кофе, на завтраке обычно используются тостер, иногда гриль для бекона или вафельница. Любой из этих предметов может стать частью сервировки стола, но только если для них есть достаточно места. В противном случае постарайтесь разместить эти предметы на небольшом низком столике позади того, кто работает со всеми этими предметами. Подобный столик очень поможет.

Воскресный завтрак

Воскресный завтрак часто является наименее регламентированным правилами мероприятием недели. Иногда его устраивают для гостей, приглашенных на уик-энд; в этом случае за завтрак принимаются поздно и в неустановленное заранее время. Подобный завтрак можно провести в английском стиле, когда гости приходят тогда, когда им заблагорассудится, и обслуживают себя сами. Стол сервируется как обычно, но фрукты лежат в емкостях с кубиками льда или в термосах. На буфете или вспомогательном столике электрическое устройство или блюдо с теплой водой должны поддерживать пищу подогретой даже для самых поздних гостей.

Завтрак на свежем воздухе

Я считаю, что одним из самых больших преимуществ летнего времени является возможность позавтракать на свежем воздухе – на веранде, террасе или в увитой зеленью беседке. Но я имею в виду не пикник, а живописный стол со свежими продуктами, меню с охлажденными фруктами и обжигающим кофе. Все это сервируется на фоне прохладного летнего ветерка, синих небес и солнечного восхода. Для уставших от работы гостей воскресный завтрак на свежем воздухе является одним из самых ярких моментов визита на уик-энд. Я вспоминаю один небольшой сервированный на троих стол для завтрака с бамбуковыми ножками и стеклянной крышкой. На столе лежали синие полотняные салфеточки, в форме большого цветка с лепестками.

Каждый лепесток имел белую каемку. Керамическая посуда была окрашена в молочный цвет, узор на ней был синим. Стеклянные чаши молочного цвета были доверху наполнены свежими темными вишнями, лежавшими на аккуратных кубиках льда. Оловянный кофейный сервиз покоился на оловянном же подносе; на столе оставалось место для небольшой чаши со срезанными в саду свежими ирисами.

Поздний завтрак

Часто завтрак смещается на время, когда его следует назвать уже поздним завтраком. К понятию «поздний завтрак» относится любой прием пищи между завтраком и ленчем, но обычно он представляет собой дружеское неформальное застолье, устраиваемое между десятью утра и часом дня. Начните этот завтрак с красочной цветной керамической посуды и красочных украшений стола и сопроводите это восхитительной пищей и непринужденным обслуживанием. Сухое вино может послужить приятным дополнением. Блюда меню для позднего завтрака легче в приготовлении, и это оставляет больше времени для уборки стола после приема пищи.

Что вы подаете при приеме гостей, зависит от времени года и возможностей вашего дома. Лучше угощать пищей большей по объему, а не разнообразной, хотя там, где это возможно, следует предоставить выбор – предложить два фруктовых сока, в сезон добавить чаши с клубникой, подаваемой с сахарной пудрой. Можно предложить и дольки дыни с молоком или компот из фиг со сметаной.

При позднем завтраке можно не подавать кашу. Она требует особой посуды и сложного обслуживания. Но все же позаботьтесь о том, чтобы гости имели выбор из блюд со сметаной, таких как поджелудочная железа теленка со сметаной или треска со сметаной; блюд с яйцами, например яичницы с сыром «груяр» и маленькими сосисками, тушеных почек или грибов. Сопроводите все это множеством жареных оладий или горячих булочек. К ним на стол следует ставить кувшины с большим количеством джема, меда или кленового сиропа, не забывая о пустых чашках и чашечках для кофе, а также о чайнике для тех, кто предпочитает чай.

Поскольку поздний завтрак часто устраивается как шведский стол, вы можете найти дополнительную информацию о его сервировке и обслуживании в главе 17.

Поднос для завтрака

Когда-то считавшийся непозволительной роскошью поднос для завтрака в связи с его практичностью ныне все чаще встречается при подаче завтрака, особенно в домах, где нет детей. Он экономит время хозяйки, позволяя ей не спешить и потому выглядеть более элегантно. С его помощью можно легко переносить пищу на другой этаж. Где съедать завтрак – в постели или у солнечного окна – это вопрос малосущественный, дело личных предпочтений. Во время еды существеннее всего то, что стоит на подносе.

С функциональной точки зрения характер подноса имеет важное значение. Для лежащего в кровати – в частности, инвалида – поднос должен иметь наиболее удобную форму. У него должны быть складывающиеся ножки или подпорки по сторонам, чтобы поднос можно было легко разместить на коленях.

Подносы с карманчиками по сторонам дают место для размещения почты, газет и даже вязания! Это удобство не следует игнорировать.

Сервировка подноса должна хорошо смотреться. Поднос с расставленной на нем посудой является как бы уменьшенным вариантом большого стола в столовой, но с предметами, имеющими меньший масштаб.

Как и в случае с любой прочей сервировкой, сервировку подноса следует осуществлять с учетом цветовой схемы комнаты, в которой будет находиться поднос. Обычно поднос имеет насыщенный цвет, совпадающий с доминирующим цветом спальной комнаты. Ковровое покрытие должно быть легким и утонченным. Можно использовать тонкую кисею, полотно для носовых платков, прозрачную ткань, вуаль, сетку; можно использовать комбинации из двух материалов. Из некоторых оконных занавесок можно сделать изысканные покрывала для подноса – с полосами или аппликацией из полотна для носовых платков. Для салфеток и покрывала подноса степень утонченности и изысканности границ не имеет. Если вы умело управляетесь с иглой, то можете изготовить свои собственные салфетки и скатерти для подносов. Отлично смотрятся изделия, сшитые из небольших кусочков. На поднос всегда кладется салфетка (иногда две), гармонирующая в стиле с покрывалом.

«Набор для завтрака» считается декоративной деталью спальни или будуара, в которых он используется; его дизайн и украшения в какой-то мере должны соответствовать общей схеме комнаты. Набор чаще имеет женский стиль, поскольку

принимают завтрак в постели чаще женщины. Однако, поскольку это не только женская прерогатива, существуют и очень простые сервировки в одноцветных приглушенных тонах – синих, желтых, темно-розовых, светло-зеленых.

Обычная, достаточно полная сервировка подноса включает в себя:

- тарелку для завтрака;
- блюдо для каш;
- чашку и блюдце;
- имеющие крышку блюда для тостов;
- кувшин для сливок;
- подставку для яйца;
- тарелку для хлеба с маслом;
- высокий стакан;
- стакан для апельсинового сока;
- солонку и перечницу;
- индивидуальный кофейник.

Конечно, вы вправе, приложив немного усилий, создать собственную сервировку. В этом случае вам следует помнить, что украшенный розами фарфор эффектно смотрится с небольшими одноцветными предметами, такими как подставка для яйца, особенно если добавить к ним небольшой кофейный сервиз из серебра или олова. Собственноручно собранный набор посуды для сервировки всегда имеет большую индивидуальность и интересней завтракающему, чем приобретенный готовый набор.

К слову, о кофейном сервизе. Маленький кофейный сервиз, в котором предметы можно ставить друг на друга, идеально подходит для завтрака на подносе. Он состоит из кофейника, небольшой сахарницы, которая удобно размещается на верху кофейника, кувшина со сливками, помещаемого наверху сахарницы, или кофейника, если вы предпочитаете пить кофе без сахара. Такой кофейный сервиз – очень хороший подарок для инвалида или любого, кто любит завтракать на подносе.

Очень оживляют поднос цветы. Этот штрих во время завтрака весьма помогает создать нужное настроение на весь день. Думаю, что одними из лучших украшениями подноса являются – конечно, в сезон – синие вьюнки. У них срезаются длинные стебли и некоторые из листьев. Несколько анютиных глазок, одна роза, любой яркий цветок из сада являются как бы утренним приветствием, помогающим пережить тяготы дня.

Завтрак на подносе в комнату гостьи дома является проявлением внимания к ней. Вместе с этим, если вы заняты, то получаете время проводить мужа на работу, а детей в школу,

отдать необходимые распоряжения и выполнить часть тех бесконечных домашних дел, с которыми приходится сталкиваться каждое утро.

Давая указания горничной о приготовлении подноса для завтрака, подчеркните необходимость того, чтобы все выглядело свежим и безукоризненно чистым, поскольку от этого зависит красота сервировки. Приучите ее накрывать поднос свежей салфеткой, когда он переносится в комнату. Это позволит сохранить тепло. Также следует дать указание горничной, чтобы она подавала поднос правильно и его не приходилось потом поворачивать.

Глава 21
Ужин воскресным вечером

Воскресный ужин имеет особое очарование. Это совершенно неформальное мероприятие, не имеющее строго определенной процедуры; главное в нем – гастрономические изыски и удовольствие от картины стола. Обычно для ужина воскресным вечером приглашаются несколько близких друзей, стол обставляется украшениями, пища иногда готовится непосредственно на столе, гостям подается какое-либо характерное для дома угощение – горячее печенье с медом или кукурузные лепешки с кленовым сиропом, – пища, которая употребляется только как лакомство и не подается ни в какое другое время.

Ужин воскресным вечером проводят сидя за большим столом. Для скатерти не используют дамаст – он имеет слишком официальный вид. Вообще говоря, сервировка должна практически совпадать с сервировкой для ленча, с той разницей, что, учитывая вечернее время, на стол добавляются свечи. Благодаря им можно получать интересные эффекты. К посуде жестких требований не предъявляется, так что будет вполне простительно, если для подобных мероприятий вы заведете особый набор тарелок и чашек. Одна моя знакомая ставит на стол воскресным вечером китайские тарелки и блюда, разукрашенные китайскими розами. Она использует также супницу из китайского олова, имеющую форму утки. Суп подается также в суповых чашках с крышками, деревянных блюдах, тарелках и иногда – в одной-двух медных кастрюлях.

Для такого ужина требуется некоторая помощь от горничной или гостей. Перенос блюд из холодильника может стать частью общего веселья. Кофе следует подавать сидящим за столом. Можно разместить блюда на стойке, буфете или вспомогательном столике, позволив гостям положить себе пищу самостоятельно, чтобы потом они могли рассесться за столом на тех местах, которые сами себе выберут.

Электрические приборы намного упрощают обслуживание. С нагреваемой электричеством посудой, тостером и электрическим кофейником вы можете очень быстро приготовить угощение из яичницы, горячих тостов с маслом и свежего кофе; за столом можно также приготовить вафли и бекон. Если хозяин дома умеет готовить, он получит прекрасную возможность блеснуть перед вашими друзьями приготовлением пищи, пока вы делаете кофе.

Приготовление пищи за столом

Главный секрет искусства приготовления пищи за столом заключается в том, чтобы держать все необходимые продукты и принадлежности в готовности на столе. Сделайте эти принадлежности частью общей сервировки. Для продуктов используйте привлекательные маленькие чаши, нарядные и яркие, а также покрытые лаком глиняные и деревянные блюда. Покупайте посуду с деревянными ручками, а не с металлическими или серебряными – такие ручки не нагреваются. Вам потребуется один-два кувшина объемом от получашки до пинты. До того как все продукты будут поставлены на стол, их следует отмерить по объему – как жидкие, так и сыпучие. Это касается и приправ. Отмерьте также нужное количество масла и положите его в небольшую чашу или сделайте из масла небольшие шарики. Это позволит вам спокойно заниматься приготовлением, не бросаясь на поиски отсутствующих компонентов. Если на столе для всего этого места недостает, поставьте рядом с собой чайную тележку или небольшой столик, чтобы все было у вас под рукой.

Однако, возможно, вы не любите готовить за столом, а предпочитаете делать это заблаговременно. Почему бы в этом случае не включить в меню для субботнего ужина, например, густой суп или похлебку из кукурузы и салата? Ничего не может быть проще – но это даст вам возможность достать вашу супницу или, возможно, что-нибудь из недавно приобретенной кухонной утвари и украсить ими стол.

Если у вас в доме имеется много электрических приборов, вы, может быть, сочтете, что их блестящая поверхность плохо гармонирует с предметами из фарфора и стекла. Однако современная одноцветная керамика хорошо с ними смотрится, а чтобы сделать стол более интересным, вы можете добавить блюдо с салатом и деревянный поднос с сыром. Деревянные тарелки, подносы и прочие аксессуары добавят немало очарования в неформальную сервировку, они прекрасно сочетаются практически с любым типом обеденной посуды.

Если вы живете в однокомнатной квартире, воскресный ужин может стать высшей точкой развлечений на уик-энде. Одна моя знакомая – принадлежащая к числу деловых женщин молодая хозяйка – регулярно устраивает ужины каждое воскресенье в шесть часов вечера. Она стремится сделать каждый такой ужин необычным.

По прибытии гости видят перед каждым стулом небольшой столик, сервированный столь тщательно, словно это – обеденный

стол. На нем есть «подставки места», серебряная посуда, стакан с водой, стакан с вином и салфетка. В одном конце комнаты на столике покоится поднос с кофе. Там же находится и блюдо с салатом, и кое-что для десерта. Иногда туда же ставится кастрюля с электронагревателем. Хозяйка управляется за столом, а гости ей помогают. Когда она решила немного пустить пыль в глаза, то наняла на несколько часов горничную, которая наливала вино и разносила пищу – точно так же, как если бы гости сидели за одним большим обеденным столом. Когда обед завершился, столы вместе с сервировкой были унесены, и комната быстро очистилась. Наступило время для неспешного вечера, дополнительного кофе и для ликера.

У камина

Для расслабления и хорошего отдыха нет ничего лучше, чем воскресный вечер перед камином. В этом случае необходима атмосфера общей доброжелательности. В моей памяти есть особенно хороший пример подобного вечера. Это было в Индианаполисе холодным ноябрьским воскресным вечером. У камина за небольшими столиками сидело пять-шесть человек. В центре нашей группы стояла этажерка с тремя полками. На нижней полке располагалось блюдо с крышкой, в котором находилась горячая пища, а также графин с шерри и стаканы, большое блюдо с холодным мясом и блюдо с салатом.

На второй полке располагались тарелки, серебряная посуда, а также тарелка с пирожными из холодильника; на верхней полке находились небольшие предметы, такие как солонка и перечница, а также блюдо с солеными орешками. На небольшой стойке стояли горячие оладьи и тонкие сандвичи. На небольшом низком кофейном столике, рядом с хозяйкой, тесно стояли принадлежности для кофе.

Мы накладывали и себе, и друг другу. После еды мужчины убрали и большие, и маленькие столики. Огонь превратился в угли еще до того, как кому-либо пришла в голову мысль о том, что пора покинуть дом.

Все изложенное в этой главе призвано показать, что вы можете устроить ужин воскресным вечером по своему вкусу. Главное в этом ужине – теплота и гостеприимство; все остальное зависит от вашей собственной изобретательности и хорошего вкуса.

Глава 22
Свадебный стол

Сервировка свадебного стола является частью свадебной процедуры и должна выглядеть такой же прелестной, как сама новобрачная. Она имеет свои, присущие только ей, особенности.

Рассаживание и обслуживание ленча для подружек невесты является таким же, как и для любого официального ленча – и по этому вопросу мы отсылаем читателя к главе 19. Конечно, требуется обратить особое внимание на украшение стола. Тон задавать может любимый цветок новобрачной – эти цветки помещают в очень маленькие букетики, установленные в бумажных жабо. Эти жабо, в свою очередь, прикрепляются на ветки магнолии (или рододендрона); узкая полоска от каждого букетика тянется к лежащей перед тарелкой карточке места. В конце ленча каждый гость берет букетик и находит в каждом из них спрятанный подарок – если этот подарок невелик по размеру. Больший подарок должен быть завернут и положен на тарелке или салфетке.

Сервировка свадебного стола определяется характером приема, но с чисто декоративной точки зрения картина, которую представляет собой стол, может не зависеть от меню. Она может быть навеяна костюмом новобрачной. Один из самых привлекательных столов, которые я когда-либо видела, был накрыт двумя слоями тюля – того же материала, из которого состояла вуаль новобрачной. Для того чтобы в комнату вместилось много гостей, буфетный стол был отодвинут к стене столовой. Тюль ниспадал с краев стола к полу так же изящно, как ниспадал свободный наряд самой новобрачной. Концы покрывала не украшались. Два слоя обеспечивали полупрозрачность покрывала, некую «туманность», которая смотрелась весьма эффектно. В центре стола лежал изготовленный вручную шарф, некогда принадлежавший прабабушке новобрачной; кружево на воротнике платья новобрачной подходило к этому шарфу. Множество украшений из лилий на столе гармонировали со свадебным букетом новобрачной.

Свадебный стол, сервируемый в доме, покрывается лишь полосой из искусственной тафты, окрашенной в любимый цвет новобрачной. В доме, о котором идет речь, я видела только розовую полосу. На ней лежали два слоя изысканной хлопчатобумажной сетки – такую продают на ярды – 180 см шириной. Сетка была обрезана по краю полукругом при помощи

тарелки (для этой операции сетка расстилалась на полу). На углах и по центру длинных сторон сетка схватывалась в мягкие складки; ее клали на место вместе с букетами свежих цветов, гармонирующих с главным украшением из цветов.

Что именно должно быть подано на стол и как, определяется желанием новобрачной, а также часом проведения самой церемонии и степенью ее официальности. Прием организуется для того, чтобы предоставить родственникам и друзьям возможность пожелать новобрачным благополучия и разделить с ними их радость. Это может выразиться в самых разных формах – от теплого рукопожатия и тоста за новобрачных до веселого банкета с танцами. Это мероприятие может проводиться дома, в клубе, в саду, церкви возможно, даже в доме родственника или близкой подруги новобрачной.

Независимо от того, носит ли свадебный прием официальный характер или же он является неформальным, почти всегда на нем соблюдаются два старинных обычая. Первый – свадебный пирог с сахарной глазурью. Он может быть поставлен на специальный свадебный или приемный столик.

Также традиционно на свадьбе подается шампанское или пунш. Если вы желаете, то можете подавать безалкогольные напитки, с которыми гости могут произнести тосты за счастье жениха и невесты.

На официальном приеме вы можете усадить гостей за общий стол, предложить шведский стол или организовать и то и другое. После того как все гости поприветствуют встречающих, невеста и жених переходят к свадебному столу, после чего начинается празднование. Хотя свадебный стол с сидячими местами не обязателен, его наличие придает мероприятию немало веселья, поскольку позволяет собраться за ним гостям вместе с новобрачной и ее мужем.

Свадебный пирог обычно ставится в центр в качестве главного украшения. На каждом месте лежат меню и карточки места; исключением являются лишь места новобрачных. В наши дни за стол новобрачных сажают жен (и невест) шаферов и мужей (или женихов) подружек невесты. Если столик новобрачных невелик, он объединяется со столиком родителей. Если присутствуют лишь один шафер и одна подружка невесты, за него могут сесть близкие друзья. Стол новобрачных устанавливается на одном конце большой комнаты, на веранде, террасе, возможно, отдельно от остальных присутствующих – но никогда не изолированно. Поскольку новобрачные – центр празднования, любой должен иметь возможность лицезреть их и разделить с ними их радость. Рассаживание производится следующим

образом:

Любой прием, проводимый до середины дня, называется свадебным завтраком. Меню этого завтрака весьма объемно, особенно если пара принадлежит католической церкви и в силу этого усаживается за стол после долгого поста. Даже если прием имеет меню ленча, он все равно называется завтраком.

Когда прием небольшой, за одним столом сажают как шаферов и подружек невесты, так и гостей. Можно отвести обеденный стол для шаферов и подружек невесты, а гостям предложить шведский стол. Присутствующие могут также выбирать то или другое. В этом случае требуется обеспечить всех достаточным количеством стульев как за столом, так и в комнате со шведским столом.

На очень больших приемах гостей можно посадить за небольшие столики, убранные как для обычного ленча – с полотняными покрывалами и салфетками, серебряной посудой и цветами. В некоторых случаях гости обслуживают себя сами, но чаще их обслуживают официантки, шаферы или наиболее молодые гости-мужчины, разносящие тарелки с едой. Гости приступают к еде сразу после того, как их поприветствует группа встречающих, еще до того, как новобрачные получат возможность покинуть эту группу.

Когда прием происходит днем, стол сервируется точно так же, как любой дневной чайный стол (см. главу 18), но со свадебным тортом в качестве главного украшения. На каждом конце стола должны иметься чай и кофе или шоколад. Также на стол ставятся тарелки с небольшими сандвичами или пирогами, а также шампанское или пунш, хотя последнее может размещаться и на вспомогательном столике. Все остальное можно добавлять по

своему желанию – традиций в этом плане в наше время уже не существует. На вечернем приеме меню можно слегка расширить за счет блюд с горячими сливками, салата или мороженого.

Для официального приема любого размера лучше всего обратиться в специальную службу, которая обеспечит всем необходимым – стеклянной, серебряной и фарфоровой посудой, столами и стульями, пищей и даже официантами. Подобный прием обычно проводится сразу после свадебной церемонии – в клубе, гостинице, большом доме или саду.

Процедура разрезания новобрачной пирога должна производиться торжественно. Новобрачный кладет ладонь на руку своей супруги, когда она вырезает первый кусок. Этот кусок они едят вместе, что символизирует их новую, совместную жизнь. Покончив с пирогом, гости переходят к тостам. Традиционно первый тост провозглашает главный шафер – за новобрачных или, что встречается чаще, за новобрачную. После тостов могут начаться танцы, если, конечно, к этому были сделаны соответствующие приготовления. Большой пирог разрезается следующим способом: нож втыкается до самого основания прямо перпендикулярно пирогу, после чего движется к краю. Не пытайтесь сразу отрезать маленький кусочек – он раскрошится. Сначала пирог разрезают на толстые доли, а затем на квадраты. После того как новобрачная вырежет себе первый кусок, нож берет себе кто-то более опытный – официант или горничная. На больших мероприятиях свадебный пирог стоит на столе для новобрачных, но гости имеют свои пироги, в маленьких белых коробках, перевязанных сатиновыми лентами. Если же приглашенных немного, то каждый получает кусок свадебного пирога.

Самым простым и часто более интересным является прием гостей дома. Этот вариант предпочитают те новобрачные, которые желают устроить хорошую вечеринку для семьи и друзей и не любят сложных официальных мероприятий. Стол в этом случае не должен быть роскошным, но надо постараться по возможности сделать его привлекательным. Можно подавать к свадебному пирогу только шампанское или пунш – возможно, с несколькими небольшими сандвичами.

Глава 23
Как вести себя за столом

Этикет при еде и питье, как и все прочие традиции в искусстве приема пищи, в первую очередь основывается на внимании к чувствам окружающих. Хорошие манеры предусматривают скромное и тихое употребление пищи, естественное, искусное – но без манерничанья.

Как и прочие традиции в приеме пищи, столовый этикет мало меняется с течением времени. Основные принципы остаются неизменными, но появляются новые идеи относительно обслуживания, возникают изобретения в принадлежностях для еды, новая пища; все это приводит к изменениям в обычаях.

Умение приходит с опытом и практикой. Хорошие манеры поведения за столом, как и милосердие, начинаются дома. Как и прочие навыки, хорошие манеры лучше всего прививаются, если учить им как можно раньше, чтобы они стали органично присущи человеку, как умение дышать. Как скрипку требуется держать правильно, чтобы получить нужный тон, так и нож, вилку и ложку надо держать определенным образом, чтобы умело с ними управляться.

Как правильно управляться с вилкой и ложкой в разных обстоятельствах, ребенку следует показать сразу, как только он сможет их держать. Конечно, двух – трехлетний малыш не имеет силы пятилетнего ребенка, тем не менее его следует начать учить – даже если поначалу его манеры за столом будут выглядеть неуклюже. Он должен знать, как следует правильно поднимать стакан, пить тихо и затем снова опускать стакан, следя за тем, куда стакан опускается. Затем ребенка приучают правильно пользоваться ножом для масла. Здесь я вспомнила опыт маленького сына моей знакомой, жены священника. Семья жила на очень скромные средства и не имела денег на помощников по дому и некоторые предметы. Хлеб с маслом появлялся за столом редко. Однажды сын был приглашен на ужин. Когда он вернулся, его мать, как, наверное, это сделали бы все матери, спросила его – понравилось ли ему. Немного поколебавшись, сын сказал, что да. «Но, мама, – добавил он, – я хотел бы сказать об одной вещи. Мы редко едим за столом хлеб с маслом, но я думаю, тебе следует рассказать мне, как это следует делать» (позднее его мать тактично провела маленькое расследование и выяснила, что ее сын впервые в жизни встретился с ножом для масла и был немало смущен тем, что не знает, как с ним управляться).

Учить и направлять ребенка следует тактично и терпеливо. Манеры еды приобретаются так же, как любые другие манеры, – самым важным в этом является пример. Именно от окружающих ребенок учится использовать слова «пожалуйста» и «благодарю вас». Точно так же он перенимает манеру пользования вилкой, способ есть из тарелки и пить из стакана.

Ниже мы приведем традиционные правила пользования различными предметами в том порядке, в котором они появляются на столе.

Салфетка. Салфетка лежит поперек тарелки или на ее краю. Ее берут только тогда, когда хозяйка возьмет свою, и кладут на колени. Большая обеденная салфетка разворачивается лишь частично, поскольку этого достаточно, чтобы защитить колени. Считается, что не полностью развернутая салфетка не упадет. Если же она все-таки оказалась на полу, следует незаметно поднять ее и вернуть на место. Если салфетка при падении стала негодной к использованию, оставьте ее на полу. Хорошо подготовленная горничная подберет ее (если только салфетка не улетела под стол) и принесет вам свежую.

После приема пищи салфетку никогда не складывают – ее просто возвращают на стол; при этом салфетка может иметь произвольную форму.

Столовые приборы. Первым следует взять предмет, который лежит с краю. С переменой блюд берутся предметы, которые лежат все ближе к тарелке. Ложки и ножи, как используемые правой рукой предметы, должны лежать справа; то, что используется левой рукой, то есть вилки, должны располагаться слева. Если, усаживаясь за стол, вы обнаружите другой порядок, то это не ваша вина – по всей видимости, стол сервирован неправильно.

Чаще всего первым столовым прибором, который берут в руки, является суповая или чайная ложка.

Суповая ложка. Для супа может использоваться круглая чашеобразная, большая столовая и десертная ложки. Какой бы ложка ни была, набирать в нее суп следует, двигая ложку от себя, наполняя ее только на две трети. Наполненная до краев ложка может стать причиной разного рода происшествий. Покончив с супом, ложку оставляют на суповой тарелке, с ручкой, направленной в правую сторону – или в левую для левшей. Кончик ручки слегка выступает за край тарелки.

Набирая последние ложки из тарелки, следует слегка наклонить тарелку прочь от себя.

Тарелку не очищают до самой последней капли. Если суп подается в чашах, остатки супа можно выпить, тихо положив

ложку на блюдце. Это распространяется как на широкие суповые чаши, так и на более маленькие чаши для бульона. Овощи и вермишель на дне чаши могут быть съедены при помощи ложки после того, как жидкость будет выпита. Ложку в чаше никогда не оставляют.

Чайная ложка. Употребляя твердую пищу, чайную ложку засовывают в рот кончиком. Чайную ложку не следует наполнять полностью, съедая затем кусочек за кусочком. Положите на нее небольшую часть пищи и отправьте ее целиком в рот. Если вы пробуете с ложки что-либо горячее, естественно, вам следует немного отхлебнуть, но делать это нужно очень тихо.

Когда чайная ложка подается с чаем или кофе, ее используют только для размешивания, после чего ложку тихо кладут на блюдце. Никакой напиток не пьют, оставив ложку в чашке.

Десертная ложка. Когда едят твердую пищу, например кашу, ложку наполняют наполовину, с конца – и так берут в рот.

Локти и ладони на столе. Локти на столе всегда говорят о плохих манерах. Во время еды локти нельзя ставить на стол ни при каких обстоятельствах. Когда сидящий за столом откидывается на спинку стула, его руки могут лежать на краю стола, особенно если он курит. Локоть на стол можно поставить, если человек в данный момент не ест, а разговаривает с кем-нибудь через стол или прикуривает. В ресторане локти на столе часто приходится ставить, чтобы услышать кого-либо лучше или чтобы наклониться к кому-нибудь на противоположной части стола.

Нож и вилка. Есть два способа использования ножа и вилки. Оба достаточно удобны и одинаково приемлемы за столом. При первом способе вилка держится в левой руке как при отправлении пищи в рот, так и при разрезании. Вилку держат так, чтобы зубцы были направлены вниз. Рука располагается возле верхней части ручки, указательный палец покоится на средней узкой части, но не слишком близко к зубцам. Нож держат в правой руке. Отрезав небольшой кусок мяса, его переносят в рот вилкой, которая находится в левой руке; зубцы по-прежнему направлены вниз. Такой метод принят в Англии и на Европейском континенте. Часто вращающиеся в обществе люди предпочитают именно его, поскольку такой метод кажется более естественным и вызывающим наименьшие затруднения.

Второй способ, «американский», заключается в том, что, отрезав за один раз несколько кусочков, нож кладут на стол, после чего вилку перекладывают в правую руку. Вилка в правой руке направлена зубцами вверх – до того, как она снова возвращается в левую руку, чтобы помочь резать мясо. Следует

отрезать сразу несколько кусков, поскольку постоянное перекладывание вилки в правую руку выглядит неуклюже.

Любой человек волен использовать тот способ, который кажется ему проще и естественней и который смотрится достаточно хорошо. Если же необходимо сделать определенный выбор, то, я думаю, следует выбрать вариант с вилкой в левой руке, поскольку он легче и не вызывает затруднений, тогда как перекладывание вилки выглядит судорожно и беспокойно даже у тех, кто имеет в этом большой опыт.

Интересно, что употребление вилки раньше казалось чем-то странным. Считается, что вилки появились в Англии где-то около 1608 года, когда английские джентльмены привезли их из Италии. Этих джентльменов, конечно, высмеяли; странная новая манера употребления пищи была названа одним возмущенным человеком «оскорблением провидения, которое дало нам наши пальцы».

Для овощей используется одна вилка, так же как и для того, чтобы взять кусочек масла с тарелки с маслом и положить его на печеную картошку или какой-нибудь другой овощ. Зубцы при этом обращаются вверх, образуя некое подобие совка.

Покончив с едой, следует положить нож и вилку рядом, параллельно друг другу. Зубцы вилки направлены вверх, лезвие же ножа должно лежать в центре тарелки. Ручки ножа и вилки направляются в одну сторону, чтобы они не упали при удалении тарелок.

Когда тарелку передают для добавки, нож и вилку кладут так же, но несколько правее.

Разрезав мясо, нож всегда кладут поперек края тарелки. Ручки ножа и вилки стола не касаются.

Нож для масла. Используется для намазывания маслом печенья, хлеба или вафель, размазывания варенья или сыра. Его не применяют для нанесения масла на овощи.

Вилка для салата. Если вы начнете использовать специальную, так называемую «салатную вилку», то непременно обнаружите, что, если взять в левую руку печенье или кусок хлеба, они помогут управиться с салатом. Нож для салата не используют, кроме тех редких случаев, когда требуется разрезать хрупкие листья салата или что-либо еще, что может в нем встретиться. Следует заметить, что для замороженного салата салатная вилка не годится. В этом случае следует использовать обычную вилку или меньшую по размерам десертную – если у вас такая имеется – и нож.

В наши дни допустимо есть ножом любой салат, когда в этом есть нужда, но чаще используют обычную маленькую вилку, а не

салатную вилку с короткой ручкой и широкими зубцами.

Десертная посуда. Обычно посуда для десерта представляет собой тарелку с блюдом для мытья рук и салфеточкой на ней, а также с ложкой справа от блюда и вилкой слева. Когда перед вами ставят посуду для десерта, вы сразу делаете следующее: 1) перекладываете столовые приборы – ложку справа от себя, вилку – слева; 2) берете салфеточку левой рукой; 3) поднимаете блюдо для рук правой рукой. Поставьте посуду у кончика лежащей на столе вилки. После того как десерт разнесен всем сидящим за столом, в руку берется вилка или ложка, но не одновременно, если только у вас нет привычки держать и вилку, и ложку. Правда, многие даже часто вращающиеся в обществе люди едят десерт ложкой, помогая ей вилкой, или пользуются вилкой, помогая ей кусочком печенья в другой руке. Что брать в руку, вилку или ложку, зависит от типа десерта. Некоторые едят вилкой пирог.

Блюдо для мытья рук. После того как вы покончите с десертом или фруктами, легонько погрузите кончики пальцев сначала правой руки, затем левой в блюдо для рук и вытрите их о салфетку.

Столовые приборы для обслуживания. В домах с хорошо подготовленными горничными вы всегда найдете на большой тарелке или блюде, с которых вы себе накладываете, два предмета – столовую ложку и обеденную вилку. Возьмите вилку в левую руку, а ложку в правую. Ложку следует использовать для того, чтобы отделить свою порцию, поддеть ее и перенести к себе, помогая вилкой с обращенными вниз зубцами. Если вам предоставляется одна лишь ложка или какой-то другой столовый прибор, то постарайтесь управиться с их помощью.

Деликатный прием пищи. Когда пища предлагается в первый раз, от нее никогда не отказываются. Независимо от того, нравится ли она вам, ожидали вы ее увидеть или нет, возьмите себе небольшую порцию, положите ее на вашу тарелку и ничего не говорите. Когда этим блюдом обносят второй раз, достаточно сказать: «Нет, благодарю вас».

Перед тем как сделать глоток вина или воды, сначала следует вытереть рот, для того чтобы край стекла остался совершенно чистым. Рот должен быть пустым.

Как держать чашку. Ручка чашки выполняет чисто функциональную роль. Ее следует брать между большим пальцем и двумя следующими, так, чтобы указательный палец проходил сквозь ручку, если она достаточно для этого большая. Мизинец при этом не следует отгибать – оставьте его где он был, внизу кисти, близко к безымянному пальцу.

Курение. Если хозяйка кладет на вашем месте сигареты и пепельницу, это служит указанием, что во время приема пищи курение разрешено. Если же сигарет нет, не доставайте свои собственные. По-видимому, по некоторым очень существенным причинам хозяйка не желает, чтобы вы курили за столом, и потому вы, как хороший гость, должны с этим смириться. Временами хозяин и хозяйка выкладывают на стол перед собой сигареты во время приема пищи, после чего передают сигареты гостям – часто это делается только после того, как стол освобождается для подачи десерта. И в этом случае следует ждать, когда проявят инициативу хозяева дома. Порой сигареты передаются горничной после того, как стол готов для десерта, или когда подается кофе.

Кроме испытанных временем правил пользования столовыми приборами, есть определенные правила, как следует есть те или иные разновидности пищи. Ниже мы перечислим некоторые из них.

Яблоки. Очищенные от корки, разрезанные на маленькие дольки яблоки берутся руками.

Артишоки. Лист артишока отделяется пальцами, после чего погружается в соус. Съедается лишь мягкое основание. Лист осторожно пропускается сквозь зубы, для того чтобы извлечь эту мягкую часть. Остаток кладется с краю тарелки. Когда останется один стебель, вырежьте его центральную часть, затем разрежьте ее на дольки (если она мягкая, можно это сделать даже вилкой), опустите кусочки в соус… и получите от них удовольствие!

Спаржа. Спаржу когда-то ели руками, но в наши дни ее, по крайней мере иногда, едят вилкой. Отрежьте более мягкие ее части и отправляйте их в рот вилкой. На званом обеде более твердые части на стол не подаются.

Бекон. Если бекон прожарен до такой степени, что становится рассыпчатым, его лучше есть руками. В противном случае следует использовать нож и вилку.

Печеная картошка. Разломите печеную картофелину руками. Лучше всего, если она будет разломана на части до того, как ее подадут на стол. Осторожно положите кусок масла на отломанную часть и приправьте, после чего выедайте картошку прямо из кожуры. Содержимое никогда не извлекается из печеной картошки полностью, не разминается и не смешивается с маслом, исключение делается только для детей!

Хлеб. Его кладут на тарелку для хлеба и масла, если она имеется на столе, или же на край обеденной тарелки. На стол можно класть только заменяющие хлеб сухие вафли или хлеб с маслом, если масло намазано достаточно аккуратно и не

пачкается. По желанию можно отламывать и съедать по одному кусочку.

Перед тем как намазать хлеб, его необходимо разломить на куски сравнительно небольшого размера и положить на край тарелки для хлеба и масла. Нужно взять кусочек и намазать на него немного масла, чтобы съесть его, откусив хлеб один-два раза. Если для этого не дается никакого специального ножа, используйте любой нож, что у вас имеется.

Торт. Если торт мягкий, липкий и нарезан большими кусками, используйте вилку. Если кусок невелик и не испачкает рук, небольшие кусочки можно отламывать пальцами. Кондитерские изделия, слойки с кремом, эклеры – все, что может содержать масло, съедается при помощи вилки.

Канапе. Если канапе подается с коктейлем, его берут руками, но за столом его съедают с помощью вилки.

Зерно кукурузного початка. Если на стол подается не очень маленький початок, его следует разделить на две части. Каждую часть держат в одной руке. Початок можно посолить и намазать маслом – ту часть, что будет съедена, – но следите за тем, чтобы масло не стекало вниз. Подобная пища – не для званого обеда, однако прекрасно идет во время загородного ужина.

Печенье. Небольшие кусочки отламывают и отправляют в рот пальцами.

Грейпфрут. Подается разрезанным на половинки или на аккуратно разделенные дольки. Грейпфрут съедается при помощи чайной ложки. Выдавленный на тарелку сок собирается чайной ложкой. Необходимо заметить, что сжимание половинки грейпфрута для получения последней капли за столом не принято и выглядит некрасиво.

Подлива и сок от растений. Оставшиеся на столе капли приправы или сока растений лучше всего оставить на тарелке. Если вы обедаете со своей семьей, можно отломить от хлеба кусочек, который нетрудно проглотить за один раз. Опустите его на тарелку, а затем, когда хлеб пропитается, съешьте при помощи вилки.

Картофель. Рассыпчатый и хрустящий сухой картофель следует есть пальцами.

Чернослив. Когда вы едите чернослив из компота или какие-либо другие ягоды с косточками, отрежьте ложкой мякоть, чтобы косточка осталась лежать на блюде.

Соль. Если у вас нет ложки для соли, берите немножко соли кончиком чистого ножа. Можно взять щепотку пальцами. Если вы используете соль с сельдереем или редиской, положите немного соли на свою тарелку для хлеба и масла или на край той тарелки,

что находится перед вами. Не следует макать редиску или сельдерей в солонку.

Сандвичи. Почти всегда сандвичи берут руками. Большие сандвичи нарезаются на маленькие порции и только затем берутся в руки. Небольшие кусочки начинки, которые падают на тарелку, съедаются вилкой.

Спагетти удобно брать при помощи вилки и столовой или десертной ложки. Держа ложку в левой руке, закрутите спагетти вокруг вилки, придерживая их ложкой. Когда вы поднимаете наполненную вилку ко рту, ложка лежит на тарелке.

«Скоб» (пирог с бараниной, свининой, яблоками и луком). Отрежьте и наложите себе столько пирога, сколько нужно, пользуясь для этого только ножом и вилкой. Не беритесь за пирог руками. Если мясо пирога на косточке, она удаляется руками.

Клубника. Если клубника подается с плодоножками, то ягоды берут за плодоножку и макают в небольшую емкость с сахаром – обычно ее ставят на стол, подавая клубнику.

Вино. Если вы не любите вино, не говорите об этом вслух. Пусть вам нальют вина – вы вправе не обращать на него внимания и не обязаны его пить.

Хозяйкам на заметку

Конечно, все, что мы сказали, распространяется и на хозяек – но для них есть еще несколько моментов, которые следует помнить.

Хозяйка никогда не позволит обслужить себя первой, за исключением тех случаев, когда она находится с семьей и ей оказывается особое внимание по какому-либо случаю.

Если кто-то из гостей ест медленно, хозяйке следует оставлять на своей тарелке немного еды, чтобы не получилось так, что она закончила есть раньше других. Хозяйке также не следует продолжать прием пищи, когда ее гости уже покончили с данным блюдом.

Когда за столом сидит много гостей, хозяйка должна следить за ходом разговора. Если присутствуют посторонние, они не должны оказаться в изоляции от общей беседы. На званом обеде традиционно хозяйка начинает разговор с гостя, сидящего от нее слева. Примерно на половине приема пищи она «поворачивает стол», деликатно вступая в разговор с сидящим справа или присоединяясь к уже завязавшемуся разговору. В свою очередь гостья, сидящая от этого гостя справа, обращается к тому мужчине, который сидит от нее справа. Однако на практике гости

сами обращаются и к тем, кто сидит справа, и к тем, кто сидит слева, так что несколько искусственный и натянутый обычай «поворота стола» сейчас применяется, только если хозяйка видит, что в разговор вовлечено мало гостей и кое-кто сидит в одиночестве.

Когда прием пищи закончен, хозяйка дает знак покинуть стол тем, что кладет свою салфетку на стол, за тарелку. После этого, поймав взгляд кого-либо из гостей-женщин, она медленно поднимается из-за стола. На небольшом ленче, где присутствуют одни женщины, она может сказать: «Не пройти ли нам выпить кофе в гостиную?» или «Давайте завершим разговор на террасе».

Глава 24
Составляем меню

Рано или поздно наступает момент, когда требуется что-либо готовить. Вы уже знаете, как следует пригласить гостей, как сервировать стол. Наступает час, когда вам нужно их накормить. Встает вопрос – чем?

Даже если вы уже опытная хозяйка, этот вопрос способен вызвать у вас небольшую панику. Паника может возникнуть и когда вы приступаете к созданию плана, к приготовлению пищи или к обслуживанию. Даже если у вас имеется повар и/или горничная, перед вами все равно стоит вопрос: что именно следует подать? Составление меню заслуживает отдельного разговора. Что с чем следует подавать, чтобы еда была хорошо сбалансирована, ароматно пахла, была хорошо смешана и не доставляла трудностей в обслуживании? Этот вопрос – серьезное испытание и для опытной хозяйки; для неопытной же он может превратиться в настоящую зубную боль. Я хочу дать один-два совета, которыми, возможно, вы могли бы воспользоваться.

Я думаю, что главной ошибкой неопытных хозяек является то, что они берутся за дело чересчур рьяно. Они планируют слишком много блюд, готовят слишком много еды, выбирают слишком жирные блюда. Занимаясь приготовлениями, они забывают об истинной цели, ради которой люди собираются за столом. Друзья не получают возможности поговорить друг с другом, гурманы – насладиться небольшим количеством какого-либо изысканного деликатеса.

В наши дни интеллигентность в употреблении пищи связывают с простотой. Поначалу эту простоту преследовали ради меньшего количества потребляемых калорий, позднее к ней стали стремиться потому, что простота дает больше возможностей насладиться вкусом пищи. Традиция наших дней заключается в более простых меню и меньшем числе блюд – но более интересных. Сейчас на стол подается больше фруктов, меньше изделий с кремом. Это к тому же и упрощает обслуживание. В наши дни гости – это не тяжелая повинность! Даже если все блюда для них готовите именно вы.

Самое обширное из обеденных меню в наши дни редко имеет больше четырех блюд:

Суп
Рыба или основное блюдо

Жареное мясо
Салат
Десерт
Кофе, конечно

Часто угощение состоит только из четырех блюд, хотя при приеме пищи в домашних условиях даже на праздничных мероприятиях меню обычно состоит из супа, канапе или подаваемых с жареным мясом или главным блюдом фруктов и салата.

Посмотри вперед, хозяйка!

Естественно, что каждая заботящаяся о своей репутации хозяйка стремится подать не просто хорошую, но интересную пищу, но далеко не каждая знает, как этого достичь. А достигается это не какими-то невероятными усилиями, а пробами, экспериментами, изучением того, как необычную пищу делают другие.

Первое, что требуется хозяйке, – это полка с хорошими книгами по приготовлению пищи. Книг требуется немного, но они должны быть достаточно полными и подробно описывать тот вид приема, который вы затеваете. Прежде всего требуется запастись одной хорошей основной книгой, в которой все разжевано до мелочей и по которой даже самая неопытная домохозяйка могла бы сварить яйца, замочить сухую фасоль и выяснить, например, разницу между поджариванием или кипячением на сковородке. Чтобы стать хорошей поварихой, требуется начинать с самых азов. Возьмем, например, яйцо. Хозяйка должна знать, что яйцо в приготовлении крайне привередливо. Белок не взбивается, если яйцо было сильно охлаждено. Белок свертывается, когда яйца добавляются в горячий соус; он благополучно смешивается лишь при умеренной температуре. Если вы любите готовить, то довольно скоро освоитесь с подобными деталями и даже не будете о них думать.

К основной книге по кулинарии добавляйте по мере необходимости другие. Загляните на ту страницу вашего любимого журнала (или вашей любимой газеты), где даются обзоры книг по кулинарии.

Держите свой ум открытым для восприятия новых идей и отважно бросайтесь в новые предприятия. Если вы постоянно угощаете гостей бифштексом, картофельным пюре и выпекаемым в форме яблочным пирогом, попробуйте приготовить что-нибудь

другое. Если вы не решаетесь на это, изготовьте хотя бы новый гарнир. Осуществляйте изменения постепенно. Попытайтесь при случае сочетать новое блюдо с тем, что идет на «ура». Если новое блюдо выглядит привлекательно и вкусно пахнет, считайте, что больше половины дела сделано.

Пробуйте различные приправы. Не ограничивайтесь солью и перцем – хотя, заметим, свежемолотый перец очень любим гурманами. Если вы еще не заразились увлечением использовать различные травы, то сейчас как раз время для этого. Но пробуйте в этом свои силы постепенно и подавайте новые блюда достаточно деликатно. Умелое использование растений может превратить прозаичное блюдо в предмет наслаждения. Просто удивительно, например, какой приятный привкус нужное растение может придать обыкновенной подливе. Приправа может сделать суп необычайно вкусным. Есть прекрасные книги о том, как использовать растения при приготовлении пищи. Попробуйте воспроизвести приведенные в них рецепты, а когда вы лучше ознакомитесь с ароматами растений, создавайте собственные.

Вино также придает пище привкус и характерный аромат, особенно мясу и соусам. Поэтому на полке следует держать не только «шерри для готовки». Немного красного вина хорошо добавить при тушении мяса, телятина готовится в белом вине. Использование вина в кулинарии столь же старо, как и само искусство готовить. Французы и итальянцы придают пище вкус при помощи вина на протяжении многих поколений. Предвидя возмущенный возглас какой-нибудь тетушки, я спешу заметить, что весь алкоголь во время готовки испаряется. Даже самый молодой член семьи может есть «биф а-ля мод» – это может причинить ему столько же вреда, что и просьба о добавке.

Что касается меню…

Я сомневаюсь, что на свете существует некое «совершенное меню», поскольку оно должно соответствовать времени, месту и тем, кто сидит за столом. Даже для одного и того же мероприятия, такого как Рождество или День благодарения, меню редко бывает одним и тем же. Понятие «совершенное меню» зависит от личных вкусов, и хорошая хозяйка должна быть готова к изменениям, поправкам и улучшениям. Так же как и сервировка, меню должно соответствовать характеру мероприятия. На берегу уместна морская пища, за городом – сельская. Традиционно на некоторых мероприятиях подается определенное блюдо, хотя это и не значит, что вы обязательно

должны подавать индейку на Рождество и День благодарения.

Хорошая хозяйка согласовывает свое меню с теми продуктами, что у нее имеются. Сезонные виды пищи лучше всего подавать во время их созревания – хотя, конечно, встречаются и такие гости, которые считают, что клубника особенно хороша зимой. Благодаря холодильникам, морозильникам и самолетам нам доступна практически любая пища, однако помидоры никогда не являются такими сочными, а огурцы – хрустящими, как в тот момент, когда они только-только сорваны с грядки. Минимально обработанные свежие овощи имеют совершенно особый, восхитительный вкус и способны разбудить аппетит самого искушенного гурмана. Однако все это не значит, что, если у хозяйки нет сада, она обязательно должна отправляться в овощной магазин. Можно приготовить вполне аппетитное блюдо и из овощей из холодильника – замороженных или консервированных, – если подойти к делу умело.

Планируя свое меню, следует стремиться к разнообразию. Например, если обычно салат ставится на стол в более позднее время, то время от времени подавайте салат первым. Такой способ имеет практическую целесообразность. Салат разжигает аппетит – и этот аппетит удовлетворяется последующими блюдами: мясом, картофелем и овощами; после этих блюд интерес к салату обычно теряется.

Ведите книгу хозяйки

Когда вы занимаетесь планированием своего меню, помните о вкусах ваших друзей. Для миссис ван Смит очень важна ее диета. Конечно, вы не можете сделать все блюда исключительно на ее вкус, но, по крайней мере, вы способны приготовить что-нибудь, что она точно любит. Полезно вести записи гастрономических пристрастий ваших друзей, а также фиксировать, на какие званые обеды их приглашали и какие меню при этом использовались. Благодаря этому вы не подадите те блюда, которые ваши друзья пробовали днем раньше.

Я знаю одну хозяйку, которой доставляло большое удовольствие ведение подобных записей. Наверху листа она ставила дату, слева отчерчивала столбик для имен гостей, справа заносила подробное описание меню. При этом еще оставалось пустое место, куда она вписывала список покупок, которые требовалось сделать. Поскольку у нее имелся большой запас кулинарных книг и папка с отдельными рецептами, на листе также указывалось, где конкретно могут быть найдены рецепты

определенных блюд. Ведение подобных записей – прекрасный способ составить меню на любой вкус, бесценное руководство и отличный метод избежать возможных затруднений во время веселого праздника. Если какое-либо блюдо получалось особенно хорошо или гости его хвалили, хозяйка отмечала это тоже. Она даже записывала вид украшений и растения, которые использовала, а также кто из гостей курит и какой сорт сигарет предпочитает.

Если у вас есть горничная, следует соизмерять меню с ее возможностями. Если опыта у нее недостаточно, сравнительно непринужденно она может подать три-четыре блюда, если за столом сидит немного гостей. Лучше всего, впрочем, составить меню из двух хороших блюд, не пытаясь заставлять горничную делать то, с чем она может не справиться. Даже с опытной горничной вам следует внимательно рассчитать время и требуемые операции, например стоит ли подать первое блюдо не на обеденном столе, следует ли поставить на стол первым холодное блюдо, при котором не требуется передавать горчицу и прочие приправы, что позволит гостям сесть за стол и приступить к трапезе без лишней суеты. Следует планировать меню таким образом, чтобы прием пищи не растягивался надолго. Хорошая горничная в состоянии подать шесть, даже восемь блюд, если гарнир к одному блюду может использоваться и к следующему. Используйте блюдо для овощей, разделенное на две-три секции, что избавит вашу горничную от ненужных путешествий вокруг стола. Продумайте – нельзя ли изобрести еще какие-нибудь способы, которые позволили бы сократить число переходов на кухню и обратно.

Прислушайтесь к советам мужчин

Мужчины, любящие хорошо поесть, приступают к делу весьма основательно. В первую очередь они обращают внимание на самое важное – какой у блюда запах, правильную ли температуру имеет вино, горячи ли те блюда, которые должны подаваться горячими, и достаточно ли охлаждены те, что должны быть холодными. Такие знатоки обычно хорошо разбираются в различных сортах сыра и используют их как в приготовлении пищи, так и с фруктами для десерта. Дайте им то, что они желают, и большинство мужчин начнет прием пищи с фруктов – фруктами и завершит. Один такой гурман дал мне свое любимое меню для ленча, которое начиналось с охлажденного шерри; первым блюдом была изысканная ветчина «проскиутто» с

кусочком мускатной дыни. За этим шел омлет с изысканными растениями (петрушкой, полынью, эстрагоном, кервелем и луком-резанцом). Ленч завершали сыр, горячее печенье и свежие фрукты – охлажденный или обычный персик, гроздь винограда. Добавим, что если вы еще не пытались в качестве последнего блюда подавать сыр с фруктами, то вам было бы полезно начать подавать их с вашего следующего ленча или обеда.

Никаких чаш для фруктов!

Не ставьте в начале меню сладкую пишу. Если вы подаете на стол фрукты, предлагайте их в их естественном виде, например дыню с долькой лимона или же с разрезанным пополам грейпфрутом. Один из известных в стране составителей меню для банкетов утверждал, что обычай ставить блюдо с фруктами раньше прочих блюд возникло во времена «сухого закона» – фрукты заменяли коктейль, часто они плавали в розовой сладкой жидкости, весьма напоминающей спиртной напиток; обычай остался и после отмены «сухого закона».

Для нежданного гостя

Для того случая, когда ваш муж появляется в дверях с нежданным гостем, или же когда ваш дорогой сыночек объявит: «Мама, я попросил Мэри остаться со мной на обед», следует иметь запасную полку. На этой полке следует поставить то, что можно приготовить за час или поставить на стол сразу.

Последнее следует хранить в консервных банках. Пока ваш муж смешивает коктейли, вы имеете достаточно времени, чтобы открыть одну-две из них. Порой кое-что остается с прошлого вечера. Если у вас, например, остались бифштексы, вы можете подать их, сопроводив дольками консервированных ананасов или охлажденных грейпфрутов, что вы держите в холодильнике для подобных случаев. Продукты из банок могут служить хорошим добавлением в быстро приготовленный салат. Всегда храните в холодильнике одну-две банки фруктов для всякого рода «пожарных» случаев. Даже если вы не пьете шерри, держите в запасе бутылочку. Одна-две чайные ложки шерри к супу и стаканчик к подаваемому на десерт салату из охлажденных фруктов придают особый аромат и вносят разнообразие в обыденный обеденный ритуал.

Кроме того, на запасную полку следует поставить то, что

можно быстро смешать, а также печенье, пирожные, десерты в упаковке, которые вы могли бы приготовить сравнительно быстро. Подобного рода пища может быть самой разной, главное, чтобы ее легко было хранить и из нее можно было бы без труда изготовить три-четыре блюда.

Имея вместительный морозильник, вы можете запасти все, что угодно, – от супа до орешков. Для быстрого приготовления нет ничего лучше тушеного мяса, бифштекса и баранины с овощами. В крайнем случае всегда выручают макароны и сыр. Конечно, следует поставить в морозильник и десерт разных видов. Я не буду здесь подробно описывать, что именно следует хранить на случай внезапных визитов – подобное импровизированное угощение добавляет мало хорошего к репутации хозяйки. Замечу лишь, что ароматное, хорошо приправленное тушеное мясо (с множеством овощей и горчицей), один-два кусочка печенья с пылу с жару и свежий салат вполне могут удовлетворить самого взыскательного гостя.

notes

Примечания

1

В странах Европы и США званые обеды устраиваются вечером.

2

Следует учитывать, что обед в Америке и Европе – главная трапеза дня, но проходит обычно в 7–8 часов вечера (хотя отдельные категории населения обедают днем); так что по нашим понятиям это скорее ужин.

3

Ленч – второй завтрак (в 12–14 ч.); легкий у тех, кто обедает вечером; плотный, заменяющий обед у тех, кто вечером только ужинает.

4

Бренч *(разг.)* – плотный поздний завтрак; в выходные дни – первый и второй завтрак вместе.